

SKU: FD21

Fimar

Forno a convezione ventilato Modello FD21 Capacità N° 3 Griglie GN1/2 Timer meccanico 0-120' Potenza 2.1 Kw



Descrizione

Forno a convezione FD21 - Easyline

Il forno a convezione ventilato FD21 è un 21 litri professionale compatto, con capacità 3 griglie GN 1/2, pensato per bar, snack, piccole cucine e punti ristoro che hanno bisogno di cuocere o rigenerare porzioni ridotte in poco spazio. Grazie ai comandi meccanici e alla struttura in acciaio inox, offre una soluzione robusta e immediata per chi cerca un forno semplice, affidabile e facile da inserire su qualsiasi banco di lavoro

La struttura in **acciaio inox**, la gestione semplice tramite comandi meccanici e l'ingombro contenuto lo rendono una soluzione pratica per chi desidera un forno a convezione affidabile e di facile installazione con alimentazione monofase 230V.

Specifiche tecniche

- **Brand:** Easyline by Fimar.
- **Modello:** FD21.
- **Tipologia:** forno a convezione ventilato.

- **Capacità camera:** 21 litri.
- **Capienza teglie:** 3 teglie GN 1/2.
- **Dimensioni camera:** 358 x 291 x 219 mm.
- **Dimensioni macchina:** 475 x 500 x 380 mm.
- **Potenza:** 2,1 kW.
- **Alimentazione:** 230V / 1N / 50-60 Hz.
- **Range temperatura:** 65 - 260 °C (termostato meccanico).
- **Timer:** meccanico 0 - 120 minuti.
- **Porta:** porta con doppio vetro.
- **Peso netto:** 15 kg.
- **Peso lordo:** 18 kg.
- **Dimensioni imballo:** 570 x 570 x 460 mm.

Descrizione funzionale

Il forno FD21 utilizza la **convezione forzata** per distribuire uniformemente il calore all'interno della camera, permettendo una cottura omogenea, la rigenerazione e la gratinatura di prodotti da forno, snack e piatti pronti.

Il termostato meccanico da 65 a 260 °C e il timer fino a 120 minuti consentono una gestione semplice dei cicli di lavoro, mentre la porta con **doppio vetro** migliora l'isolamento termico e consente il controllo visivo delle preparazioni senza dispersioni di calore.

Utilizzi consigliati

Il forno a convezione FD21 è indicato per **bar, gastronomie, bistrot e piccole cucine professionali** che necessitano di un apparecchio compatto per cuocere o rigenerare cornetti, snack salati, piccoli prodotti da forno e piatti pronti.

Grazie alle dimensioni contenute, alla camera da 21 litri e alla compatibilità con 3 teglie GN 1/2, si integra facilmente su banchi di lavoro o retrobanchi, offrendo una soluzione pratica per la ristorazione veloce e il servizio di somministrazione.

Dotazioni e vantaggi

- **Struttura in acciaio inox** per maggiore igiene, robustezza e facilità di pulizia.
- **Porta a doppio vetro** per migliore isolamento e controllo visivo delle preparazioni.
- **Comandi meccanici** intuitivi (termostato e timer) per un utilizzo immediato anche in contesti non altamente specializzati.
- **Formato compatto** con alimentazione 230V, facilmente installabile senza particolari predisposizioni elettriche.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	38
Lunghezza (cm)	47.5
Profondità (cm)	50
Teglie	3 teglie
Temperatura °C	65 / 260 °C
Model Number for EPREL	FD21