

SKU: FD66

Fimar

Forno a convezione ventilato Modello FD66 Capacità N° 4 Griglie 45x33 cm Timer meccanico 0-120' Potenza 2.8 Kw



Descrizione

Forno a convezione FD66 - Easyline by Fimar

Il forno a convezione ventilato **FD66** Easyline by Fimar è un forno compatto con **camera da 66 litri**, studiato per bar, pasticcerie, gastronomie e piccoli laboratori che necessitano di una cottura uniforme con ingombri contenuti.

La struttura in **acciaio inox**, il termostato meccanico 65-260°C e il timer 0-120 minuti con segnalazione di fine ciclo lo rendono uno strumento pratico e resistente, ideale per chi cerca semplicità d'uso e risultati costanti.

Caratteristiche principali

FD66 appartiene alla gamma di **forni a convezione ventilati** Easyline, progettati per garantire una distribuzione uniforme del calore grazie alla ventilazione interna abbinata a una camera di cottura compatta e ben dimensionata.

La **porta con doppio vetro** consente un migliore isolamento termico e una visuale chiara dei prodotti in cottura, favorendo il controllo del processo senza dispersione di calore e contribuendo al risparmio energetico.

Specifiche tecniche (in chiave operativa)

- **Struttura in acciaio inox:** il forno è costruito con scocca in acciaio inox, materiale che garantisce robustezza, durata nel tempo e facilità di pulizia, qualità fondamentali per un utilizzo quotidiano in ambiente professionale.
- **Termostato meccanico 65-260°C:** il range di temperatura da 65°C a 260°C permette di spaziare dalla semplice rigenerazione alla vera e propria cottura, coprendo snack, prodotti da forno dolci e salati e piatti pronti.
- **Timer meccanico 0-120 minuti:** il timer integrato consente di impostare cicli di lavoro fino a 120 minuti, con gestione del tempo semplice e immediata e segnalazione di fine cottura per un controllo più sicuro del processo.
- **Porta con doppio vetro:** il doppio vetro aumenta l'isolamento della camera, riducendo la dispersione di calore verso l'esterno e migliorando il comfort dell'operatore, oltre a consentire il controllo visivo continuo delle teglie in cottura.
- **Capacità camera 66 L:** il volume interno di **66 litri** offre un buon compromesso tra capacità produttiva e dimensioni esterne, ideale per locali che devono cuocere o rigenerare piccole e medie quantità più volte al giorno.
- **Camera 4 x 45x33 cm (470 x 356 x 355 mm):** la camera è configurata per ospitare **4 teglie 45x33 cm**, formato molto diffuso nella piccola ristorazione e pasticceria, con dimensioni interne pari a 470 x 356 x 355 mm che favoriscono una buona circolazione dell'aria.
- **Potenza 2,8 kW:** la potenza installata di **2,8 kW** consente un riscaldamento rapido della camera e il mantenimento stabile della temperatura impostata, mantenendo al contempo consumi contenuti per l'uso quotidiano.
- **Alimentazione 230V/1N/50-60Hz:** il funzionamento a **230 V monofase** (50-60 Hz) ne semplifica l'installazione in molti contesti professionali, anche dove non è disponibile una linea trifase dedicata.
- **Dimensioni macchina 580 x 570 x 510(h) mm:** l'ingombro compatto permette il posizionamento su banco o mensola, integrandosi facilmente in postazioni di lavoro con spazi ridotti, come retrobanchi di bar o piccoli laboratori.
- **Peso netto 24 kg:** il peso contenuto facilita le operazioni di installazione, spostamento e pulizia dell'area di lavoro, pur mantenendo una struttura sufficientemente stabile durante l'utilizzo.
- **Peso lordo 27 kg e imballo 660 x 650 x 580(h) mm:** le dimensioni di imballo e il peso lordo rendono agevole il trasporto e la movimentazione su pallet, offrendo una protezione adeguata al forno fino alla messa in opera.
- **Volume imballo 0,250 m³:** il volume ridotto dell'imballo contribuisce a ottimizzare spazi di stoccaggio e costi logistici, un aspetto utile per rivenditori e installatori che gestiscono più unità.

Descrizione funzionale

FD66 è un forno a convezione ventilato dotato di griglie incluse, pensato per garantire cotture omogenee grazie alla circolazione forzata dell'aria calda all'interno della camera, che riduce i tempi rispetto ai forni statici tradizionali.

La combinazione di controlli meccanici, porta a doppio vetro e struttura inox lo rende una soluzione ideale per attività che cercano un forno affidabile, facile da usare e con costi di gestione contenuti, senza rinunciare alla qualità della cottura.

Utilizzi consigliati

Il forno a convezione FD66 è indicato per **bar, snack bar, bistrot, gastronomie, piccoli ristoranti e laboratori artigianali** che hanno bisogno di un forno compatto per cuocere e rigenerare prodotti da forno, snack e piatti pronti.

La capacità di 4 teglie 45×33 cm, unita all'alimentazione monofase e alla camera da 66 litri, consente di lavorare con piccoli lotti ripetuti nel corso della giornata, adattandosi bene a servizi con flussi costanti ma non industriali.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	51
Lunghezza (cm)	58
Profondità (cm)	57
Teglie	4 teglie
Temperatura °C	65 / 260