

SKU: FN423EV

Fimar

Forno professionale elettrico a convezione per gastronomia Modello FN423EV con umidificatore con regolatore di energia



Descrizione

Forno elettrico a convezione per gastronomia con umidificatore - Modello FN423EV 4 GN 2/3

Il forno elettrico a convezione FN423EV con umidificatore e regolatore di energia è progettato per la gastronomia professionale che necessita di uno strumento compatto ma estremamente versatile. La camera di cottura con capacità di 4 teglie GN 2/3 consente di gestire contemporaneamente più preparazioni, rendendo questo modello ideale per ristoranti, gastronomie e bar che vogliono ottimizzare tempi e spazi mantenendo una qualità di cottura costante.

Grazie alla cottura ventilata e alla possibilità di introdurre umidità controllata, il forno FN423EV è perfetto per rigenerare piatti pronti, gratinare lasagne e secondi piatti, cuocere contorni e snack mantenendo sempre il giusto equilibrio tra croccantezza esterna e morbidezza interna. Il regolatore di energia consente di modulare la potenza in funzione del carico e del tipo di preparazione, con un impatto positivo sui consumi e sulla stabilità termica.

Specifiche Tecniche Complete

Le caratteristiche tecniche del modello FN423EV sono studiate per offrire prestazioni affidabili e una gestione semplice in ogni cucina professionale:

- **Modello e tipologia:** FN423EV, forno elettrico a convezione per gastronomia con umidificatore e regolatore di energia, pensato per uso professionale continuativo.
- **Capacità camera cottura:** fino a 4 teglie formato GN 2/3, con guide a passo regolare che permettono una corretta circolazione dell'aria calda attorno ai prodotti.
- **Sistema di cottura:** convezione forzata con ventilazione interna che assicura una distribuzione uniforme del calore su tutti i livelli della camera.
- **Umidificatore integrato:** sistema di immissione vapore con regolatore di energia, ideale per rigenerazione piatti, arrosti, verdure e preparazioni che richiedono una corretta umidità in cottura.
- **Potenza e alimentazione:** potenza installata di circa 3,1 kW con alimentazione elettrica 230 V monofase, adatta agli impianti standard di molte cucine professionali.
- **Regolazione temperatura:** termostato regolabile che consente di impostare con precisione il range di lavoro, adatto sia a delicati riscaldamenti sia a cotture più spinte.
- **Timer:** programmatore meccanico con scala fino a 120 minuti, dotato di segnalazione di fine ciclo per una gestione semplice dei tempi di cottura.
- **Selettore funzioni:** selettore a 8 funzioni che offre defrost, 4 modalità a convezione, 2 modalità grill e solo ventola, così da adattare il forno a ogni tipo di preparazione.
- **Comandi:** pannello elettromeccanico intuitivo con manopole dedicate a temperatura, tempo, funzioni di cottura e gestione vapore, utilizzabile anche da personale non altamente specializzato.
- **Struttura:** realizzazione professionale in acciaio con camera di cottura resistente, guide teglie estraibili e dettagli studiati per facilitare la pulizia quotidiana.
- **Porta:** anta frontale con vetro ispezionabile che permette di controllare visivamente l'andamento della cottura senza aprire il forno, riducendo dispersioni termiche.
- **Illuminazione interna:** luce in camera per monitorare in ogni momento lo stato delle preparazioni, utile soprattutto nelle fasi di gratinatura e finitura.

Perché scegliere il forno FN423EV

Il forno FN423EV rappresenta una soluzione completa per chi cerca un forno elettrico a convezione con umidificatore dedicato alla gastronomia: la combinazione tra ventilazione forzata e vapore consente di mantenere i piatti succosi e ben presentati, migliorando la qualità del servizio sia al banco caldo che al tavolo. La capacità 4 GN 2/3 offre un ottimo compromesso tra ingombro e produttività, rendendo il forno adatto anche a cucine dove lo spazio è limitato.

Il selettore a 8 funzioni permette di passare rapidamente dal semplice defrost alle diverse modalità a convezione, fino alle funzioni grill e solo ventola, rendendo il forno estremamente versatile nelle preparazioni quotidiane. Il regolatore di energia e i comandi meccanici affidabili permettono di lavorare con semplicità e di adattare il forno alle diverse esigenze operative della giornata, dalla rigenerazione delle preparazioni al servizio delle ore di punta. Robusto, funzionale e pensato per un utilizzo intensivo, il FN423EV è una scelta strategica per chi desidera un forno a convezione professionale con umidificatore, capace di garantire cotture uniformi e risultati costanti nel tempo.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	58
Capacità PZ	4 x GN 2/3
Lunghezza (cm)	62
Profondità (cm)	60
Teglie	4 teglie
Temperatura °C	50 / 270