

SKU: SLIM623D

Fimar

Forno elettrico digitale a convezione/vapore diretto Modello SLIM623D



Descrizione

Forno elettrico digitale a convezione/vapore diretto Modello SLIM623D

Il forno elettrico digitale **SLIM623D** Fimar è un forno a convezione/vapore diretto compatto studiato per la gastronomia professionale, ideale per ristoranti, bar, gastronomie e laboratori che cercano una soluzione evoluta per cottura e rigenerazione in poco spazio, con gestione completamente elettronica dei parametri di lavoro.

Struttura inox e camera di cottura

La struttura in acciaio inox con porta dotata di doppio vetro e vetro interno apribile assicura una buona tenuta termica e facilita le operazioni di pulizia, garantendo nel tempo robustezza e igiene anche in contesti di utilizzo intensivo.

La camera di cottura, illuminata internamente a LED, misura circa 38 cm in larghezza, 38,8 cm in profondità e 37,6 cm in altezza ed è dimensionata per ospitare 6 teglie GN 2/3, offrendo una capacità interessante in un ingombro estremamente compatto.

Convezione, vapore diretto e ventilazione autoreverse

Il forno lavora in modalità a convezione con possibilità di apporto di vapore diretto, così da gestire cotture a secco e lavorazioni che richiedono un controllo dell'umidità, mantenendo i prodotti più morbidi e stabili in termini di resa e texture.

Il ventilatore centrifugo con funzione autoreverse assicura una distribuzione omogenea del calore all'interno della camera, invertendo periodicamente il flusso d'aria per ridurre le differenze di cottura tra i livelli e migliorare l'uniformità del prodotto finito su tutte le teglie.

Controllo digitale, programmi e gestione dell'umidità

Il controllo digitale consente di memorizzare fino a 99 programmi, ognuno configurabile con 4 cicli di cottura in sequenza automatica, permettendo di standardizzare le ricette più utilizzate e di richiamarle rapidamente durante i momenti di maggiore lavoro.

Tra le funzioni integrate sono presenti il preriscaldamento automatico e la regolazione iniezione acqua digitale, oltre al multi timer, strumenti che semplificano la gestione del vapore e dei tempi di cottura anche quando si lavorano contemporaneamente preparazioni diverse.

Sonda al cuore, ventole e connettività

La sonda al cuore permette di monitorare la temperatura interna del prodotto, caratteristica fondamentale per carni, arrostiti e piatti che richiedono una cottura precisa al punto, mentre la regolazione ventole su 5 velocità consente di adattare la forza della convezione alla tipologia di alimento trattato.

Il display LCD a colori da 2,4 pollici, abbinato alla connettività wifi e USB 2.0 per il caricamento delle ricette, rende il forno SLIM623D una soluzione moderna e connessa, ideale per chi desidera integrare la gestione digitale dei programmi nel flusso di lavoro quotidiano.

Caratteristiche tecniche

- Tipologia: forno elettrico digitale a convezione/vapore diretto.
- Brand: Fimar.
- Assorbimento elettrico: 5,3 kW.
- Alimentazione: trifase o monofase a scelta.
- Dimensioni interne camera: circa L38 x P38,8 x H37,6 cm.
- Illuminazione interna: LED.
- Ventilazione: ventilatore centrifugo con funzione autoreverse.
- Controllo digitale con 99 programmi memorizzabili.
- Fino a 4 cicli di cottura in sequenza automatica per ogni programma.
- Preriscaldamento automatico.
- Regolazione iniezione acqua digitale.
- Sonda al cuore per controllo temperatura interna del prodotto.
- Regolazione ventole a 5 velocità.
- Display LCD a colori da 2,4 pollici.
- Multi timer per gestione simultanea di più preparazioni.
- Connettività wifi e USB 2.0 per caricamento e gestione ricette.
- Capacità: 6 teglie GN 2/3.
- Temperatura di lavoro: 50 / 260 °C.
- Lunghezza esterna: circa 53,2 cm.
- Profondità esterna: circa 69 / 73,8 cm.
- Altezza esterna: circa 74,8 cm.

Utilizzo in ristorazione professionale

Il forno elettrico digitale SLIM623D è ideale per gastronomie, ristoranti, bar, macellerie, salumerie e punti caldo che necessitano di un forno compatto in grado di gestire cotture a convezione e vapore diretto con programmi personalizzabili e ripetibili.

Grazie alla combinazione di 5,3 kW di potenza, capacità 6 GN 2/3, controllo digitale con 99 programmi, ventilazione autoreverse, sonda al cuore e connettività wifi/USB, rappresenta una soluzione moderna e affidabile per chi punta su qualità, efficienza e automazione dei processi di cottura.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	74.8
Capacità PZ	6 x GN 2/3
Lunghezza (cm)	53.2
Profondità (cm)	69/73.8
Teglie	6 teglie
Temperatura °C	50/260