

SKU: SLIM623M

**Fimar**

## **Forno elettrico meccanico a convezione/vapore diretto Modello SLIM623M**



### **Descrizione**

#### **Forno elettrico meccanico a convezione/vapore diretto Modello SLIM623M**

Il forno elettrico meccanico a convezione con vapore diretto **SLIM623M** è pensato per gastronomie, ristoranti, bar, pasticcerie e punti caldi che cercano un forno compatto ma performante, capace di garantire cotture omogenee e un controllo semplice dell'umidità in camera. La struttura in acciaio inox e la porta con doppio vetro, con vetro interno apribile, assicurano robustezza, isolamento termico e facilità di pulizia anche in caso di utilizzi intensivi durante tutta la giornata di lavoro.

La combinazione di convezione forzata e vapore diretto permette di cuocere, rigenerare e gratinare un'ampia gamma di prodotti: dai piatti pronti alle verdure, dalle carni ai prodotti da forno salati, mantenendo all'interno del cibo il giusto grado di umidità e una superficie ben dorata. Il funzionamento meccanico con comandi a manopola rende l'impostazione dei parametri rapida e intuitiva, ideale per brigate di cucina con più operatori.

#### **Vantaggi del forno SLIM623M**

- Forno a convezione con vapore diretto, ideale per gastronomia calda, snack, prodotti da forno e rigenerazione piatti.
- Struttura in acciaio inox con porta a doppio vetro, con vetro interno apribile per una pulizia

più semplice.

- Illuminazione interna a LED per controllare la cottura senza aprire la porta e disperdere calore.
- Ventilatore centrifugo con funzione autoreverse, che inverte il senso di rotazione per una distribuzione uniforme del calore.
- Umidificatore con regolatore di energia a iniezione diretta, per dosare in modo pratico il vapore in camera.

## Specifiche tecniche spiegate in modo discorsivo

Il forno ha un assorbimento di 5,3 kW, un valore che consente di raggiungere rapidamente la temperatura di lavoro e di mantenerla costante anche a pieno carico. L'apparecchiatura può essere alimentata sia in versione monofase che trifase, offrendo una notevole flessibilità di installazione a seconda dell'impianto elettrico disponibile nel locale.

All'interno, la camera di cottura misura circa 38 cm di larghezza, 38,8 cm di profondità e 37,6 cm di altezza, dimensioni adatte a ospitare fino a **6 teglie GN 2/3**. Questa configurazione rende il forno particolarmente adatto a cucine compatte o a linee di preparazione dove è necessario concentrare più cotture in poco spazio, mantenendo comunque una buona capacità produttiva.

- Assorbimento elettrico: 5,3 kW.
- Alimentazione: versione monofase o trifase, a scelta in fase di installazione.
- Dimensioni interne: L 38 x P 38,8 x H 37,6 cm.
- Illuminazione interna: LED, per una visibilità chiara della camera di cottura.
- Ventilatore centrifugo con autoreverse, per una distribuzione omogenea del calore.
- Umidificatore con regolatore di energia e iniezione diretta di vapore.
- Peso: 63 kg, indice di una struttura robusta e stabile.

## Capacità e dimensioni esterne

Il modello SLIM623M è progettato per lavorare con **6 teglie GN 2/3**, una capacità ideale per ristoranti, bar e gastronomie che necessitano di gestire più preparazioni in contemporanea senza occupare troppo spazio. La temperatura di esercizio va da 50 a 260 °C, permettendo di coprire un'ampia gamma di cotture, dalla semplice rigenerazione ai piatti gratinati, fino a prodotti da forno salati e snack.

Le dimensioni esterne sono di circa 53,2 cm di lunghezza, 69/73,8 cm di profondità e 74,8 cm di altezza, misure che consentono l'installazione su banchi di lavoro, tavoli in acciaio o supporti dedicati anche in cucine con spazi ridotti. Il design compatto e verticale consente di sfruttare al meglio l'area a disposizione, integrandosi facilmente nelle linee di preparazione esistenti.

- Capacità: 6 teglie GN 2/3.
- Temperatura di lavoro: da 50 a 260 °C.
- Lunghezza esterna: 53,2 cm.
- Profondità esterna: 69 / 73,8 cm.
- Altezza esterna: 74,8 cm.
- Alimentazione: elettrica.
- Brand: Fimar.

## Utilizzo consigliato

Il forno elettrico meccanico SLIM623M è ideale per la cottura e rigenerazione di piatti pronti,

contorni, secondi di carne e pesce, verdure, snack, prodotti da forno salati e piccole preparazioni di pasticceria. La combinazione tra convezione forzata, vapore diretto e ventilatore autoreverse consente di ottenere pietanze cotte in modo uniforme, con una buona gestione dell'umidità e una resa finale professionale.

Grazie alle dimensioni compatte, ai comandi meccanici intuitivi e all'alimentazione flessibile, questo forno rappresenta una soluzione pratica e affidabile per locali che desiderano aumentare la capacità di produzione e migliorare la qualità delle cotture, senza rinunciare alla semplicità d'uso.

## Scheda Tecnica

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
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