

SKU: SLIM6D

**Fimar**

## **Forno elettrico digitale a convezione/vapore diretto Modello SLIM6D**



### **Descrizione**

#### **Forno elettrico digitale a convezione/vapore diretto Modello SLIM6D**

Il forno elettrico digitale **SLIM6D** Fimar è un forno a convezione/vapore diretto compatto e versatile, pensato per gastronomie, ristoranti, bar e laboratori che necessitano di uno strumento evoluto per la cottura e la rigenerazione, con gestione digitale dei programmi e funzioni avanzate di controllo.

#### **Struttura inox e camera di cottura**

La struttura è realizzata in acciaio inox con porta dotata di doppio vetro e vetro interno apribile, soluzione che migliora l'isolamento termico e facilita le operazioni di pulizia, garantendo nel tempo robustezza e igiene in ambiente professionale.

La camera di cottura, illuminata internamente a LED, ha dimensioni di circa 38 cm in larghezza, 56,3 cm in profondità e 37,6 cm in altezza, ed è progettata per ospitare fino a 6 teglie GN 1/1, offrendo una buona capacità in un ingombro contenuto.

#### **Convezione, vapore diretto e ventilazione autoreverse**

La combinazione tra cottura a convezione e vapore diretto consente di gestire un'ampia gamma di preparazioni, dalle cotture a secco alle lavorazioni che richiedono un controllo dell'umidità, mantenendo i piatti più morbidi all'interno e con una finitura uniforme.

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 la qualità del prodotto finito.

## **Controllo digitale, programmi e gestione dell'umidità**

Il controllo digitale permette di memorizzare fino a 99 programmi, ciascuno con la possibilità di impostare fino a 4 cicli di cottura in sequenza automatica, così da standardizzare le ricette più utilizzate e richiamarle rapidamente durante il servizio.

Il forno dispone di preriscaldamento automatico, regolazione iniezione acqua digitale e multi timer, funzioni che semplificano la gestione dei cicli di lavoro e consentono un controllo preciso del vapore e dei tempi di cottura anche in presenza di produzioni diversificate.

## **Sonda al cuore, ventole e connettività**

La sonda al cuore integrata consente di monitorare la temperatura interna del prodotto, essenziale per secondi piatti, arrosti e preparazioni che richiedono una cottura puntuale, mentre la regolazione delle ventole su 5 velocità permette di adattare la forza della convezione alla tipologia di alimento.

Il display LCD a colori da 2,4 pollici e la connettività wifi e USB 2.0 per il caricamento delle ricette rendono il forno SLIM6D una soluzione moderna e connessa, ideale per chi desidera integrare la gestione digitale delle preparazioni nel proprio flusso di lavoro.

## **Caratteristiche tecniche**

- Tipologia: forno elettrico digitale a convezione/vapore diretto.
- Brand: Fimar.
- Assorbimento elettrico: 6,3 kW.
- Alimentazione: trifase o monofase a scelta.
- Dimensioni interne camera: circa L38 x P56,3 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 la gestione simultanea di più preparazioni.
- Connettività wifi e USB 2.0 per caricamento e gestione ricette.
- Capacità: 6 teglie GN 1/1.
- Temperatura di lavoro: 50 / 260 °C.
- Lunghezza esterna: circa 53,2 cm.
- Profondità esterna: circa 86 / 91,3 cm.
- Altezza esterna: circa 74,8 cm.

## **Utilizzo in ristorazione professionale**

Il forno elettrico digitale SLIM6D è ideale per gastronomie, ristoranti, bar, punti caldo e laboratori che

cercano un forno compatto ma ricco di funzioni, in grado di gestire cotture a convezione e vapore diretto con programmi personalizzabili.

Grazie alla combinazione di 6,3 kW di potenza, capacità 6 GN 1/1, controllo digitale con 99 programmi, ventilazione autoreverse, sonda al cuore e connettività wifi/USB, rappresenta una soluzione moderna, flessibile e affidabile per chi punta su qualità di cottura e automatizzazione dei processi in cucina.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	74.8
Capacità PZ	6 x GN 1/1
Lunghezza (cm)	53.2
Profondità (cm)	86/91.3
Teglie	6 teglie
Temperatura °C	50/260