

SKU: SLIM6M

**Fimar**

## Forno elettrico meccanico a convezione/vapore diretto Modello SLIM6M



### Descrizione

#### Forno elettrico meccanico a convezione/vapore diretto Modello SLIM6M

Il forno elettrico meccanico a convezione con vapore diretto **SLIM6M** è progettato per ristoranti, bar, pasticcerie e gastronomie che cercano un forno compatto ma performante, capace di garantire cotture omogenee e un controllo semplice dell'umidità. La struttura in acciaio inox e la porta con doppio vetro, dotata di vetro interno apribile, assicurano un buon isolamento termico e una pulizia agevole anche in caso di utilizzo intensivo.

La combinazione di convezione forzata e vapore diretto consente di cuocere, rigenerare e gratinare un'ampia gamma di preparazioni: dai piatti pronti ai secondi di carne e pesce, dalle verdure ai prodotti da forno salati. I comandi meccanici a manopola rendono l'impostazione di temperatura, tempo e umidità rapida e intuitiva, adatta anche a brigate con più operatori.

#### Vantaggi del forno SLIM6M

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

- Illuminazione interna a LED per controllare le cotture senza aprire la porta e disperdere calore.
- Ventilatore centrifugo con funzione autoreverse, che inverte il senso di rotazione per distribuire il calore in modo uniforme.
- Umidificatore con regolatore di energia a iniezione diretta, per gestire in modo pratico l'apporto di vapore in camera.

## Specifiche tecniche

Il forno SLIM6M ha un assorbimento elettrico di 6,3 kW, sufficiente a raggiungere rapidamente la temperatura impostata e a mantenerla stabile anche a pieno carico. Può essere configurato in versione monofase o trifase, offrendo una notevole flessibilità di installazione in base all'impianto elettrico disponibile.

La camera di cottura misura circa 38 cm di larghezza, 56,3 cm di profondità e 37,6 cm di altezza, dimensioni che consentono di lavorare con fino a **6 teglie GN 1/1**. Questa configurazione è particolarmente adatta a cucine compatte che richiedono una buona capacità produttiva concentrata in uno spazio ridotto.

- Assorbimento: 6,3 kW.
- Alimentazione: disponibile in versione monofase o trifase.
- Dimensioni interne: L 38 x P 56,3 x H 37,6 cm.
- Illuminazione interna: LED.
- Ventilatore centrifugo con autoreverse.
- Umidificatore con regolatore di energia (iniezione diretta).
- Peso: 72 kg.

## Capacità, temperatura e ingombri

Il modello SLIM6M è progettato per ospitare **6 teglie GN 1/1**, una capacità ideale per ristoranti, bar e gastronomie che devono gestire più preparazioni contemporaneamente. La temperatura di esercizio va da 50 a 260 °C, coprendo le principali esigenze di cottura, rigenerazione e gratinatura in ambito professionale.

Le dimensioni esterne sono di circa 53,2 cm di lunghezza, 86/91,3 cm di profondità e 74,8 cm di altezza, misure che rendono il forno adatto a essere installato su banchi di lavoro, tavoli in acciaio o supporti dedicati. Il design compatto e verticale consente di sfruttare al meglio lo spazio disponibile in cucina, integrandosi facilmente nelle linee di preparazione esistenti.

- Capacità: 6 teglie GN 1/1.
- Temperatura di lavoro: 50-260 °C.
- Lunghezza esterna: 53,2 cm.
- Profondità esterna: 86 / 91,3 cm.
- Altezza esterna: 74,8 cm.
- Alimentazione: elettrica.
- Brand: Fimar.

## Utilizzo consigliato

Il forno elettrico meccanico SLIM6M è ideale per la preparazione e la rigenerazione di piatti pronti, secondi di carne e pesce, verdure, snack, prodotti da forno salati e piccole produzioni di pasticceria. La combinazione tra ventilazione forzata, vapore diretto e ventilatore autoreverse consente di ottenere cotture uniformi, con una buona gestione dell'umidità e una resa finale professionale.

Grazie alle dimensioni compatte, ai comandi meccanici intuitivi e alla possibilità di scelta tra alimentazione monofase o trifase, questo forno rappresenta una soluzione pratica e affidabile per locali che vogliono aumentare la capacità produttiva e migliorare la qualità delle cotture senza complicare l'operatività quotidiana.

## Scheda Tecnica

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