

SKU: STR10

Fimar

Forno a convezione meccanico Modello STR10 Ventilatore centrifugo con autoreverse



Descrizione

Forno a convezione meccanico Modello STR10 con ventilatore centrifugo autoreverse

Il forno a convezione meccanico **STR10** Fimar è pensato per ristoranti, gastronomie, pasticcerie e laboratori che necessitano di un forno elettrico professionale ad alta capacità, con gestione semplice tramite comandi meccanici e ventilazione centrifuga con funzione autoreverse per cotture uniformi su tutti i livelli.

Struttura professionale e camera di cottura

La struttura in acciaio inox con porta a doppio vetro, dotata di vetro interno apribile, garantisce robustezza, sicurezza e un'elevata resistenza all'uso intensivo, facilitando allo stesso tempo le operazioni di pulizia e manutenzione quotidiana in cucina.

La camera di cottura misura circa 460 x 630 x 948 mm in altezza ed è progettata per ospitare fino a 10 teglie formato GN 1/1 o 60x40, con uno sviluppo verticale ideale per gestire grandi volumi di produzione mantenendo un ingombro esterno compatto rispetto alla capacità disponibile.

Convezione, autoreverse e umidificazione

Il ventilatore centrifugo con funzione autoreverse assicura una distribuzione uniforme dell'aria calda all'interno della camera, invertendo periodicamente il senso di rotazione per ridurre le differenze di cottura tra le varie teglie, caratteristica fondamentale per prodotti da pasticceria, panificazione e gastronomia.

L'umidificatore con regolatore di energia e sistema a iniezione diretta permette di introdurre vapore in camera quando necessario, migliorando lo sviluppo e la morbidezza dei prodotti e rendendo il forno STR10 adatto sia a preparazioni secche sia a lavorazioni che richiedono un apporto controllato di umidità.

Controlli meccanici e gestione della temperatura

Il forno è dotato di timer meccanico da 0 a 120 minuti, che consente di impostare con facilità il tempo di cottura desiderato, e di un termostato regolabile nel range 50-300 °C, coprendo così le principali esigenze di cottura in ambito ristorativo e di laboratorio.

L'illuminazione interna alogena offre una visibilità chiara dei prodotti in cottura senza dover aprire la porta, contribuendo a mantenere stabile la temperatura interna e a ridurre i tempi di recupero termico tra un controllo visivo e l'altro.

Caratteristiche tecniche

- Tipologia: forno a convezione meccanico con ventilatore centrifugo autoreverse.
- Struttura: acciaio inox con porta a doppio vetro e vetro interno apribile.
- Umidificatore: sistema a iniezione diretta con regolatore di energia.
- Timer meccanico: 0-120 minuti per la gestione dei tempi di cottura.
- Termostato: campo di temperatura 50-300 °C.
- Illuminazione interna: lampada alogena per il controllo visivo della cottura.
- Potenza installata: 16,1 kW, idonea a uso intensivo in ambito professionale.
- Alimentazione elettrica: 400V / 3N / 50-60 Hz.
- Dimensioni camera di cottura: circa 460 x 630 x 948 mm.
- Peso netto: 134 kg.
- Peso lordo: 150 kg, a conferma della solidità costruttiva.
- Capacità: 10 teglie GN 1/1 o 60x40.
- Lunghezza esterna: circa 79,3 cm.
- Profondità esterna: circa 94,5 / 102,1 cm.
- Altezza esterna: circa 127,7 cm.

Optional e integrazione in cucina

Tra gli optional disponibili per il forno a convezione meccanico STR10 sono previsti il cavalletto, l'armadio lievitatore e la cappa, accessori che consentono di completare la dotazione del laboratorio e integrare il forno in una linea di cottura professionale organizzata.

Grazie alla combinazione di capacità 10 teglie, ventilazione centrifuga autoreverse, umidificatore a iniezione diretta e comandi meccanici intuitivi, il modello STR10 rappresenta una soluzione affidabile per chi cerca un forno a convezione robusto, versatile e semplice da usare nella ristorazione professionale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	127.7
Capacità PZ	10 x GN 1/1 o 60x40
Lunghezza (cm)	79.3
Profondità (cm)	94.5/102.1
Teglie	10 teglie
Temperatura °C	50/300