

SKU: STR6

Fimar

Forno a convezione meccanico Modello STR6 Umidificatore con regolatore di energia (iniezione diretta) Ventilatore centrifugo con autoreverse



Descrizione

Forno a convezione meccanico Modello STR6

Il forno a convezione meccanico **STR6** è progettato per ristoranti, gastronomie, panifici, pasticcerie e laboratori che cercano una macchina capiente e affidabile, capace di garantire cotture uniformi su più livelli. La struttura in acciaio inox con porta a doppio vetro, dotata di vetro interno apribile, assicura un ottimo isolamento termico e una pulizia rapida anche in caso di utilizzo intensivo durante il servizio.

Grazie alla combinazione di convezione forzata e umidificazione a iniezione diretta, il forno STR6 permette di cuocere, rigenerare e gratinare una vasta gamma di preparazioni, dai prodotti da forno salati ai piatti di gastronomia calda. La gestione meccanica con comandi a manopola rende l'utilizzo semplice e intuitivo per tutto il personale, senza necessità di programmazioni complesse.

Vantaggi del forno STR6

- Forno a convezione con umidificatore a iniezione diretta, ideale per gastronomia, panetteria e pasticceria.
- Struttura in acciaio inox con porta a doppio vetro, con vetro interno apribile per facilitare le

operazioni di pulizia.

- Ventilatore centrifugo con funzione autoreverse, che inverte il senso di rotazione per distribuire il calore in modo uniforme.
- Umidificatore con regolatore di energia, per dosare il vapore in camera in base alla ricetta.
- Illuminazione interna alogena, per controllare facilmente lo stato di cottura senza aprire la porta.

Specifiche tecniche spiegate in modo discorsivo

Il forno STR6 sviluppa una potenza di 10,8 kW, valore che garantisce un preriscaldamento rapido e una temperatura stabile anche durante i servizi più intensi. Può essere alimentato sia in monofase 230 V 1N 50-60 Hz sia in trifase 400 V 3N 50-60 Hz, offrendo grande flessibilità di installazione in base all'impianto elettrico disponibile.

La camera di cottura misura circa 460 x 630 x 612 mm (larghezza, profondità, altezza), uno spazio interno generoso che permette di sfruttare al massimo tutti i livelli disponibili. Il timer meccanico da 0 a 120 minuti consente di impostare con precisione i tempi di cottura, con una gestione semplice e immediata anche nei momenti di maggior carico di lavoro.

- Potenza: 10,8 kW.
- Alimentazione: 230 V 1N 50-60 Hz oppure 400 V 3N 50-60 Hz.
- Timer meccanico: 0-120 minuti.
- Illuminazione interna: alogena.
- Dimensione camera di cottura: 460 x 630 x 612 mm.
- Peso netto: 100 kg.
- Peso lordo: 115 kg.

Capacità e dimensioni esterne

Il modello STR6 è progettato per ospitare **6 teglie 600x400 mm o 6 teglie GN 1/1**, una capacità che lo rende ideale per attività con volumi di produzione importanti che vogliono concentrare le cotture in un unico forno. La temperatura di lavoro arriva fino a 300 °C, coprendo un'ampia gamma di preparazioni, dalla panificazione alla gastronomia calda.

Le dimensioni esterne sono di circa 79,2 cm di lunghezza, 95,4/102,1 cm di profondità e 194,1 cm di altezza, misure che collocano il forno in una configurazione verticale a colonna, ideale per sfruttare al meglio lo spazio in cucina. Questa struttura consente spesso di integrare il forno con un supporto o un armadio lievitatore come accessori opzionali.

- Capacità: 6 teglie 600x400 mm o 6 GN 1/1.
- Temperatura di esercizio: 50-300 °C.
- Lunghezza esterna: 79,2 cm.
- Profondità esterna: 95,4 / 102,1 cm.
- Altezza esterna: 194,1 cm.
- Alimentazione: elettrica.
- Brand: Fimar.

Optional e utilizzo consigliato

Tra gli optional disponibili sono previsti il cavalletto, l'armadio lievitatore e la cappa, accessori che permettono di creare una vera e propria postazione di cottura completa e compatta, particolarmente utile in panifici, pasticcerie e punti caldi. Questi elementi integrativi contribuiscono a ottimizzare i

flussi di lavoro e a migliorare l'organizzazione dello spazio.

- Cavalletto in acciaio inox.
- Armadio lievitatore abbinato.
- Cappa dedicata.

Il forno STR6 è consigliato per la cottura di pane, focacce, prodotti da forno salati, pasticceria, piatti pronti, secondi di carne e pesce, oltre che per la rigenerazione e la finitura di preparazioni gastronomiche. La combinazione tra ventilatore centrifugo autoreverse, umidificatore a iniezione diretta e struttura professionale in acciaio inox lo rende una soluzione completa e affidabile per chi desidera migliorare la qualità delle cotture e la produttività in cucina.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	194.1
Capacità PZ	6 x GN 1/1 o 60x40
Lunghezza (cm)	79.2
Profondità (cm)	95.4/102.1
Teglie	6 teglie
Temperatura °C	50 / 300