

SKU: TOP10DN

Fimar

Forno misto convezione/vapore diretto digitale Modello TOP10DN



Descrizione

Forno misto convezione/vapore diretto digitale Modello TOP10DN

Il forno misto digitale **Fimar TOP10DN** è la soluzione professionale per chi necessita di una macchina capiente e versatile, capace di lavorare in modalità a convezione e vapore diretto su 10 teglie 600x400 o GN 1/1, garantendo produttività elevata e cotture uniformi in ristoranti, gastronomie e laboratori di panificazione e pasticceria.

Struttura in acciaio inox e camera di cottura

La struttura in acciaio inox con illuminazione interna a LED assicura robustezza, igiene e visibilità ottimale del prodotto in cottura, mentre la porta con doppio vetro contribuisce a mantenere costante la temperatura interna limitando le dispersioni di calore.

La camera di cottura misura circa 66 cm di larghezza, 49 cm di profondità e 94,8 cm di altezza ed è dimensionata per ospitare 10 teglie 600x400 mm o GN 1/1, con sviluppo verticale ideale per gestire grandi volumi su un ingombro esterno comunque compatto per la categoria.

Convezione, vapore diretto e ventilazione autoreverse

Il sistema di cottura misto convezione/vapore diretto consente di passare rapidamente da cotture a secco a cotture con apporto di umidità, mantenendo i prodotti succosi all'interno e ben dorati all'esterno, con un range di temperatura di esercizio indicativo compreso tra 50 e 260 °C.

Il ventilatore centrifugo con funzione autoreverse, dotato di 3 ventole sul modello TOP10DN, garantisce una distribuzione uniforme del calore in camera, riducendo le differenze di cottura tra i livelli e assicurando risultati omogenei anche a pieno carico.

Controllo digitale e gestione avanzata dei cicli

Il controllo digitale integra 99 programmi memorizzabili, ognuno con la possibilità di gestire fino a 4 cicli di cottura in sequenza automatica, permettendo di creare profili di cottura complessi per standardizzare le ricette e velocizzare il lavoro dello staff.

Il preriscaldamento automatico porta la camera alla temperatura impostata prima dell'avvio del ciclo, mentre la regolazione delle ventole su 5 velocità e il sistema che velocizza l'eliminazione dell'umidità in camera consentono di adattare con precisione il flusso d'aria e il grado di evaporazione alle diverse preparazioni.

Sonda al cuore e parametri di esercizio

La sonda al cuore integrata permette di monitorare la temperatura interna del prodotto, essenziale per carni, arrostiti, grandi pezzature e piatti che richiedono una cottura puntuale al punto desiderato, riducendo gli scarti e migliorando la costanza del risultato.

Con un assorbimento di 15,7 kW e alimentazione selezionabile tra monofase o trifase, il forno TOP10DN si adatta a diverse configurazioni impiantistiche, offrendo potenza e continuità di servizio per l'uso intensivo in ambito professionale.

Caratteristiche tecniche

- Tipologia: forno misto a convezione/vapore diretto digitale.
- Brand: Fimar.
- Assorbimento: 15,7 kW.
- Alimentazione: monofase o trifase.
- Timer: 0÷120 minuti.
- Dimensione interna camera: circa L66 x P49 x H94,8 cm.
- Controllo digitale con 99 programmi memorizzabili.
- Fino a 4 cicli di cottura in sequenza automatica per ogni programma.
- Preriscaldamento automatico.
- Regolazione ventole a 5 velocità.
- Sistema che velocizza l'eliminazione dell'umidità in camera di cottura.
- Sonda al cuore per controllo temperatura interna del prodotto.
- Capacità: 10 teglie 600x400 o GN 1/1.
- Temperatura di esercizio: 50 / 260 °C.
- Peso: circa 87 kg (dati indicativi scheda tecnica).
- Lunghezza esterna: 93,7 cm.
- Profondità esterna: 82,7 / 89 cm.
- Altezza esterna: 121,1 cm.

Optional e integrazione nella linea

- Cappa a condensazione in acciaio inox modello ACCAPTOP 937x892x323 mm.
- Supporti per forni in acciaio inox con kit di montaggio modello FOCAVTOP10 920x620x700 mm.

- Kit lavaggio forni modello ACKITLAV.
- Doccetta per forni modello ACDOC.

Utilizzo in ristorazione e laboratorio

Il forno misto digitale Fimar TOP10DN è ideale per ristoranti, gastronomie, pasticcerie, panifici, macellerie e punti caldo che cercano una macchina ad alta capacità in grado di gestire con flessibilità cotture a convezione e vapore diretto su 10 teglie 600x400 o GN 1/1.

La combinazione tra potenza 15,7 kW, controllo digitale con 99 programmi e 4 cicli, ventilazione centrifuga autoreverse a 3 ventole, sonda al cuore e accessori dedicati rende questo forno una soluzione completa per chi punta su qualità di cottura, produttività e automazione dei processi in ambito professionale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	121.1
Capacità PZ	10 x GN 1/1 o 60x40
Lunghezza (cm)	93.7
Profondità (cm)	82.7/89
Teglie	10 teglie
Temperatura °C	50 / 260