

SKU: TOP10M

Fimar

Forno misto convezione/vapore diretto Modello TOP10M Ventilatore centrifugo con autoreverse



Descrizione

Forno misto convezione/vapore diretto Modello TOP10M con ventilatore centrifugo autoreverse

Il forno misto **TOP10M** Fimar combina cottura a convezione e vapore diretto in un'unica macchina professionale da 10 teglie 600x400 o GN 1/1, ideale per ristoranti, gastronomie, panetterie e pasticcerie che necessitano di una soluzione versatile per produzioni intensive e continuative.

Struttura inox e camera di cottura

La struttura in acciaio inox con illuminazione interna alogena assicura robustezza, igiene e facilità di pulizia, mentre la porta con doppio vetro, dotata di vetro interno apribile, migliora l'isolamento termico e consente un controllo visivo continuo del prodotto in cottura senza dispersioni di calore.

La camera di cottura, con dimensioni di circa 660 x 480 x 950 mm in altezza, è progettata per supporti universali adatti sia a teglie gastronorm GN 1/1 sia a teglie pasticceria 600x400, così da integrare il forno in diverse linee produttive utilizzando la stessa dotazione di teglie già presente in laboratorio.

Convezione, vapore diretto e ventilazione autoreverse

Il sistema di cottura misto convezione/vapore diretto permette di passare da cotture a secco a cotture con apporto di umidità mantenendo i prodotti morbidi all'interno e ben dorati all'esterno, con un range di temperatura di esercizio compreso tra 50 e 260 °C che copre la maggior parte delle preparazioni professionali.

Il ventilatore centrifugo con funzione autoreverse, dotato di tre ventole nel modello TOP10M, garantisce una distribuzione uniforme dell'aria calda all'interno della camera, riducendo le differenze di cottura tra i vari livelli e assicurando risultati omogenei anche a pieno carico.

Controlli meccanici e umidificazione

La gestione del forno avviene tramite comandi meccanici intuitivi, con timer da 0 a 120 minuti che consente di impostare facilmente il tempo di cottura e termostato regolabile sulla scala di temperatura indicata, caratteristica che rende il TOP10M semplice da utilizzare anche da parte di più operatori.

L'umidificatore con regolatore di energia e sistema a iniezione diretta permette di introdurre vapore in camera solo quando necessario, ottimizzando lo sviluppo dei prodotti lievitati, la morbidezza delle preparazioni gastronomiche e la qualità delle rigenerazioni.

Caratteristiche tecniche

- Tipologia: forno misto convezione/vapore diretto con comandi meccanici.
- Struttura: acciaio inox con illuminazione interna alogena.
- Ventilazione: ventilatore centrifugo con funzione autoreverse (3 ventole sul modello TOP10M).
- Porta: doppio vetro con vetro interno apribile per facile pulizia e migliore isolamento.
- Capacità teglie: 10 x GN 1/1 o 10 x 600x400 mm (supporti universali per gastronomia e pasticceria).
- Timer meccanico: 0-120 minuti.
- Umidificatore: sistema a iniezione diretta con regolatore di energia.
- Potenza installata: 16,1 kW per uso intensivo in ambito professionale.
- Alimentazione elettrica: 400V / 3N / 50-60 Hz.
- Temperatura di esercizio: 50-260 °C.
- Dimensione camera di cottura: circa 660 x 480 x 950 h mm.
- Peso netto: 131 kg.
- Peso lordo: 140 kg.
- Dimensioni esterne: lunghezza circa 94 cm, profondità 89 cm, altezza 121,1 cm.

Optional e integrazione nella linea

Per completare l'installazione del forno misto TOP10M sono disponibili optional dedicati come doccetta, armadio lievitatore, cavalletto e cappa, che permettono di creare una postazione di cottura completa e perfettamente integrata nel flusso di lavoro del laboratorio.

Grazie alla combinazione di capacità 10 teglie, ventilatore centrifugo autoreverse, umidificazione a iniezione diretta, struttura inox e comandi meccanici intuitivi, il modello TOP10M rappresenta una soluzione affidabile per chi cerca un forno misto performante e versatile nella ristorazione professionale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	121.1
Capacità PZ	10 x GN 1/1 o 60x40
Lunghezza (cm)	94
Profondità (cm)	89
Teglie	10 teglie
Temperatura °C	50/260