

SKU: TOP10TN

**Fimar**

## **Forno a convezione misto touch a vapore diretto Modello TOP10TN**



### **Descrizione**

#### **Forno a convezione misto touch a vapore diretto Modello TOP10TN**

Il forno a convezione misto touch **TOP10TN** Fimar è progettato per ristoranti, gastronomie, pasticcerie, panetterie, macellerie e salumerie che cercano una macchina ad alta capacità in grado di lavorare con cottura a convezione e vapore diretto su 10 teglie GN 1/1 o 60x40, con gestione completamente elettronica tramite pannello touch.

#### **Struttura in acciaio inox e camera di cottura**

La struttura in acciaio inox con illuminazione interna a LED garantisce robustezza, igiene e un controllo visivo chiaro del prodotto in cottura, mentre la porta con doppio vetro contribuisce a mantenere stabile la temperatura interna riducendo 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 GN 1/1 o 60x40, soluzione ideale per chi deve gestire produzioni importanti con 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 con facilità 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 indicativo da 50 a 260 °C che copre la maggior parte delle preparazioni di cucina e laboratorio.

Il ventilatore centrifugo con funzione autoreverse, dotato di 3 ventole, assicura una distribuzione uniforme del calore all'interno della camera di cottura, riducendo le differenze di cottura tra i livelli e garantendo risultati omogenei anche a pieno carico.

## **Controllo touch e gestione avanzata dei programmi**

Il controllo touch permette di gestire fino a 120 programmi memorizzabili, ciascuno con la possibilità di impostare fino a 6 cicli di cottura in sequenza automatica, così da creare profili complessi e ripetibili per le ricette più utilizzate in cucina, gastronomia o laboratorio.

Il forno dispone inoltre di preriscaldamento automatico, timer da 0 a 120 minuti, ventilatore fino a 2 velocità con regolatore del vapore e regolazione digitale dell'iniezione acqua, funzioni che rendono più semplice e precisa la gestione dell'umidità e della ventilazione durante le diverse fasi di cottura.

## **Sonda al cuore e parametri di esercizio**

La sonda al cuore integrata consente di monitorare la temperatura interna del prodotto, fondamentale per arrostiti, grandi pezzature di carne, pesce e preparazioni che richiedono una cottura precisa al punto desiderato, riducendo il rischio di sovracottura e gli scarti.

Con un assorbimento di 15,7 kW e alimentazione selezionabile tra monofase o trifase, il TOP10TN si adatta a diverse configurazioni impiantistiche, offrendo potenza, continuità di servizio e un controllo accurato del processo di cottura in ambito professionale.

## **Caratteristiche tecniche**

- Tipologia: forno a convezione misto touch con vapore diretto.
- Brand: Fimar.
- Assorbimento: 15,7 kW.
- Alimentazione: monofase o trifase.
- Timer: 0÷120 minuti.
- Dimensione interna camera: L66 x P49 x H94,8 cm.
- Controllo touch con 120 programmi memorizzabili.
- Fino a 6 cicli di cottura in sequenza automatica per ogni programma.
- Preriscaldamento automatico.
- Ventilatore centrifugo con autoreverse (3 ventole).
- Ventilatore fino a 2 velocità con regolatore del vapore.
- Regolazione iniezione acqua digitale.
- Sonda al cuore per controllo della temperatura interna del prodotto.
- Capacità: 10 x GN 1/1 o 60x40.
- Temperatura di esercizio: 50 / 260 °C.
- Peso: 135 kg.
- Lunghezza esterna: 93,7 cm.
- Profondità esterna: 82,7 / 89,0 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 modello FOCAVTOP10 920x620x700 mm, forniti con kit di montaggio.

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

## Utilizzo in ristorazione e laboratorio

Il forno a convezione misto touch Fimar TOP10TN è ideale per ristoranti, gastronomie, pasticcerie, panifici, macellerie, salumerie 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 GN 1/1 o 60x40.

Grazie alla combinazione di potenza 15,7 kW, controllo touch con 120 programmi e 6 cicli, ventilazione centrifuga autoreverse a 3 ventole, sonda al cuore, accessori dedicati e struttura in acciaio inox, rappresenta 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)	82.7/89.0
Teglie	10 teglie
Temperatura °C	50 / 260