

SKU: TOP4M

Fimar

Forno misto convezione/vapore diretto Modello TOP4M Ventilatore centrifugo con autoreverse



Descrizione

Forno misto convezione/vapore diretto Modello TOP4M

Il forno misto **TOP4M** combina la cottura a convezione con l'apporto di vapore diretto, offrendo una grande versatilità per ristoranti, gastronomie, pasticcerie e punti caldi che desiderano gestire con un'unica macchina diverse tipologie di preparazioni. La struttura in acciaio inox con ventilatore centrifugo autoreverse garantisce una distribuzione uniforme del calore e del vapore in tutta la camera, permettendo di ottenere risultati costanti su ogni livello di cottura.

Questo modello è pensato per chi cerca un forno compatto ma completo, con comandi elettromeccanici semplici da usare e parametri di cottura chiari, adatti anche a brigate di cucina con più operatori. La presenza del vapore diretto consente di valorizzare prodotti lievitati, carni, pesci e verdure, mantenendo gli alimenti morbidi all'interno e ben colorati all'esterno.

Vantaggi del forno TOP4M

- Forno misto convezione/vapore diretto, ideale per cotture, rigenerazioni e finiture professionali.
- Struttura in acciaio inox con illuminazione interna, pensata per resistere a un uso intensivo e facilitare la pulizia.

- Ventilatore centrifugo con funzione autoreverse, che inverte periodicamente il verso di rotazione per uniformare la cottura.
- Porta con doppio vetro, con vetro interno apribile per una pulizia più semplice e maggiore isolamento termico.
- Umidificatore con regolatore di energia a iniezione diretta, per modulare la quantità di vapore in base alla ricetta.

Specifiche tecniche in chiave pratica

Il forno è dotato di un termostato che permette di lavorare in un ampio intervallo di temperatura, da circa 50 a 285 °C, coprendo le principali esigenze di gastronomia, pasticceria e rosticceria. Il timer meccanico da 0 a 120 minuti consente di impostare con facilità la durata del ciclo di cottura, con un controllo semplice e diretto dei tempi di lavoro.

La potenza installata è di 10,8 kW, un valore che assicura un preriscaldamento veloce e una temperatura stabile anche a forno carico. L'alimentazione elettrica è flessibile, compatibile sia con impianti monofase 230 V 1N 50-60 Hz sia con impianti trifase 400 V 3N 50-60 Hz, semplificando l'installazione in diverse configurazioni di cucina professionale.

- Termostato con campo di lavoro da circa 50 a 285 °C, adatto a numerose preparazioni.
- Timer meccanico 0-120 minuti, per la gestione dei tempi di cottura.
- Potenza: 10,8 kW, pensata per uso professionale continuativo.
- Alimentazione: 230 V 1N 50-60 Hz oppure 400 V 3N 50-60 Hz.
- Umidificatore con regolatore di energia a iniezione diretta.
- Porta con doppio vetro, con vetro interno apribile per pulizia facilitata.
- Scarico acqua integrato per la gestione della condensa.

Capacità e dimensioni della camera di cottura

Il TOP4M è progettato per ospitare fino a **4 teglie 600x400 mm o 4 teglie GN 1/1**, grazie a supporti universali che permettono di utilizzare sia il formato pasticceria sia lo standard gastronomico. Il passo tra le guide è di 70 mm, una distanza pensata per favorire la corretta circolazione dell'aria e del vapore su ogni livello, mantenendo cotture omogenee anche a pieno carico.

La camera di cottura misura circa 660 mm di larghezza, 480 mm di profondità e 455 mm di altezza, dimensioni che offrono uno spazio interno ben proporzionato per teglie e gastronomico. Il ventilatore centrifugo con autoreverse lavora su tutta la camera, distribuendo il calore in modo uniforme e riducendo il rischio di punti più caldi o più freddi.

- Capacità camera: 4 teglie 600x400 mm o 4 GN 1/1.
- Passo teglie: 70 mm tra un livello e l'altro.
- Dimensioni camera: 660 x 480 x 455 mm (L x P x H).

Dimensioni esterne e utilizzo consigliato

Le dimensioni esterne del forno sono di circa 94 cm di lunghezza, 89 cm di profondità e 71,5 cm di altezza, valori che permettono di installarlo su basi in acciaio, piani di lavoro rinforzati o supporti dedicati senza occupare eccessivo spazio in cucina. Il peso netto è di circa 86 kg, mentre il peso lordo arriva a circa 102 kg, a conferma di una struttura robusta e stabile durante il funzionamento.

Il modello TOP4M è ideale per ristoranti, gastronomie, pasticcerie, panetterie e punti caldi che vogliono un forno misto compatto ma performante, in grado di gestire cotture ventilate, con vapore diretto e combinato. La combinazione tra convezione, vapore, ventilatore autoreverse e struttura in acciaio inox consente di migliorare la qualità delle preparazioni, ottimizzare i tempi di servizio e

ridurre gli scarti in produzione.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	71.5
Capacità PZ	4 x GN 1/1 o 60x40
Lunghezza (cm)	94
Profondità (cm)	89
Teglie	4 teglie
Temperatura °C	50 / 260