

SKU: TOP4TN

Fimar

Forno a convezione misto touch a vapore diretto Modello TOP4TN



Descrizione

Forno a convezione misto touch a vapore diretto Modello TOP4TN

Il forno a convezione misto touch **TOP4TN** è pensato per le cucine professionali che cercano una macchina compatta ma evoluta, capace di lavorare con cottura a convezione e vapore diretto su 4 teglie GN 1/1 o 60x40, con controllo elettronico touch e funzioni avanzate per la gestione dei cicli di cottura.

Struttura inox e camera di cottura

La struttura in acciaio inox con illuminazione interna a LED garantisce robustezza, igiene e una visibilità ottimale dei prodotti in cottura, mentre la porta con doppio vetro contribuisce a mantenere stabile la temperatura interna riducendo le dispersioni di calore.

La camera di cottura è dimensionata per una capacità di 4 teglie GN 1/1 o 60x40, rendendo il forno ideale per ristoranti, gastronomie, pasticcerie e punti caldo che hanno bisogno di una produttività equilibrata in spazi ridotti.

Convezione, vapore diretto e ventilazione

Il sistema a convezione misto con vapore diretto permette di alternare cotture a secco e con apporto di umidità, assicurando prodotti ben dorati all'esterno e morbidi all'interno, con una gestione flessibile delle diverse tipologie di preparazioni.

Il ventilatore centrifugo con autoreverse, dotato di 2 ventole, garantisce una distribuzione uniforme del calore in camera di cottura, riducendo le differenze di temperatura tra i livelli e migliorando

l'omogeneità dei risultati anche a pieno carico.

Controllo touch e gestione avanzata dei programmi

Il controllo touch consente di impostare fino a 120 programmi memorizzabili, ognuno con la possibilità di gestire fino a 6 cicli di cottura in sequenza automatica, così da creare profili complessi per le ricette più utilizzate e standardizzare i risultati nel tempo.

Il preriscaldamento automatico porta rapidamente la camera alla temperatura impostata prima dell'avvio del ciclo, mentre la regolazione iniezione acqua digitale e il regolatore del vapore permettono di adattare l'umidità alle esigenze specifiche di ogni preparazione.

Controllo al cuore e gestione dell'aria

La sonda al cuore integrata consente di monitorare la temperatura interna del prodotto, fondamentale per carni, arrosti e piatti che richiedono una cottura precisa al punto desiderato, riducendo scarti e sovracotture.

Il ventilatore può essere regolato fino a 2 velocità, in modo da adeguare il flusso d'aria a preparazioni delicate o a cotture che richiedono una convezione più energica, migliorando la versatilità operativa del forno nelle diverse situazioni di servizio.

Caratteristiche tecniche

- Tipologia: forno a convezione misto touch con vapore diretto.
- Struttura: acciaio inox con illuminazione interna a LED.
- Ventilazione: ventilatore centrifugo con autoreverse (2 ventole).
- Capacità teglie: 4 x GN 1/1 o 4 x 60x40.
- Assorbimento: 10,5 kW.
- Alimentazione: monofase o trifase a scelta.
- Timer: 0÷120 minuti.
- Dimensione interna: circa L66 x P49 x H45,2 cm.
- Controllo touch con 120 programmi memorizzabili.
- Fino a 6 cicli di cottura in sequenza automatica per ogni programma.
- Preriscaldamento automatico della camera di cottura.
- Ventilatore fino a 2 velocità con regolatore del vapore.
- Regolazione iniezione acqua digitale.
- Sonda al cuore per il controllo della temperatura interna del prodotto.
- Peso: circa 89 kg.
- Temperatura di esercizio: 50 / 260 °C.
- Lunghezza esterna: circa 93,7 cm.
- Profondità esterna: circa 82,10 / 88,5 cm.
- Altezza esterna: circa 71,5 cm.

Optional e integrazione nella linea

Il forno TOP4TN può essere completato con accessori dedicati come cappa a condensazione in acciaio inox, kit lavaggio, doccetta e supporti in acciaio inox, così da creare una postazione di cottura completa e perfettamente integrata nelle esigenze del laboratorio.

Grazie alla combinazione di controllo touch con 120 programmi, ventilazione autoreverse, vapore diretto con regolazione digitale e sonda al cuore, questo forno rappresenta una soluzione moderna e

versatile per chi punta su qualità di cottura, produttività e semplicità di gestione in ambito professionale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	71.5
Capacità PZ	4 x GN 1/1 o 60x40
Lunghezza (cm)	93.7
Profondità (cm)	82.10/88.5
Teglie	4 teglie
Temperatura °C	50 / 260