

SKU: TOP6DN

**Fimar**

## **Forno misto convezione/vapore diretto digitale Modello TOP6DN**



### **Descrizione**

#### **Forno misto convezione/vapore diretto digitale Modello TOP6DN**

Il forno misto digitale **TOP6DN** è progettato per le cucine professionali che richiedono la massima flessibilità su 6 teglie 600x400 o GN 1/1, combinando cottura a convezione e vapore diretto in una struttura compatta e performante, adatta a ristoranti, gastronomie, rosticcerie e laboratori di preparazione.

#### **Struttura, camera e capacità**

La camera di cottura interna misura circa 66 cm di larghezza, 49 cm di profondità e 61,2 cm di altezza, dimensioni che permettono di sfruttare al meglio la capacità su 6 livelli mantenendo al contempo un ingombro esterno equilibrato per l'installazione in cucine professionali con spazio organizzato.

La struttura in acciaio inox con illuminazione interna a LED è pensata per un uso intensivo, garantendo igiene, facilità di pulizia e una visibilità ottimale dei prodotti in cottura senza necessità di aprire la porta, con conseguente riduzione delle dispersioni termiche.

#### **Convezione, vapore diretto e ventilazione autoreverse**

Il forno TOP6DN lavora in modalità mista a convezione e vapore diretto, consentendo 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 una temperatura di esercizio indicativa da 50 a 260 °C.

Il ventilatore centrifugo con funzione autoreverse, realizzato con doppia ventola, assicura una distribuzione uniforme del calore in camera di cottura, riducendo le differenze tra i livelli e migliorando l'omogeneità di risultati anche a pieno carico, caratteristica essenziale per produzioni professionali ripetitive.

## **Controllo digitale e gestione avanzata dei cicli**

Il pannello di controllo digitale con 99 programmi memorizzabili permette di standardizzare le ricette più utilizzate, richiamando con facilità impostazioni predefinite per temperatura, tempo, umidità e velocità delle ventole, così da ridurre errori e tempi di settaggio durante il servizio.

Ogni programma può includere fino a 4 cicli di cottura in sequenza automatica, consentendo di creare profili di cottura complessi che alternano fasi diverse, mentre la funzione di preriscaldamento automatico porta rapidamente la camera alla temperatura impostata prima dell'avvio del ciclo.

## **Gestione dell'aria, umidità e controllo al cuore**

La regolazione delle ventole su 5 velocità consente di modulare la forza della convezione in base al tipo di prodotto, dalle lavorazioni più delicate a quelle che richiedono un flusso d'aria più energico, garantendo la massima versatilità operativa in cucina.

Un sistema dedicato velocizza l'eliminazione dell'umidità dalla camera di cottura quando necessario, mentre la sonda al cuore permette di monitorare la temperatura interna del prodotto, fondamentale per carni, arrosti e piatti che richiedono una cottura precisa al punto desiderato.

## **Caratteristiche tecniche**

- Tipologia: forno misto a convezione e vapore diretto con controllo digitale.
- Capacità camera di cottura: 6 teglie 600x400 mm oppure GN 1/1.
- Assorbimento elettrico: 10,5 kW, adatto a un utilizzo intensivo in ambito professionale.
- Alimentazione: monofase o trifase, selezionabile in fase di configurazione impianto.
- Dimensioni interne camera: circa L66 x P49 x H61,2 cm.
- Temperatura di lavoro indicativa: 50 / 260 °C.
- Controllo digitale con memoria fino a 99 programmi personalizzabili.
- Fino a 4 cicli di cottura in sequenza automatica per ogni programma.
- Funzione di preriscaldamento automatico della camera di cottura.
- Regolazione ventole a 5 velocità per modulare il flusso d'aria.
- Ventilatore centrifugo con sistema autoreverse a doppia ventola per cotture uniformi.
- Sistema che velocizza l'eliminazione dell'umidità in camera di cottura.
- Sonda al cuore per il controllo della temperatura interna del prodotto.
- Peso: circa 98 kg, struttura robusta per uso continuativo in ristorazione.
- Dimensioni esterne: lunghezza circa 93,7 cm, profondità 82,1 / 88,5 cm, altezza 87,5 cm.

## **Utilizzo in ristorazione professionale**

Il forno misto digitale TOP6DN è ideale per ristoranti, gastronomie, pasticcerie, punti caldo e cucine di hotel che necessitano di una macchina unica per cuocere, rigenerare e rifinire piatti dolci e salati con risultati ripetibili nel tempo.

Grazie alla combinazione tra convezione, vapore diretto, ventilazione centrifuga autoreverse, sonda al cuore e controllo digitale con 99 programmi e 4 cicli in sequenza, questo forno rappresenta una soluzione completa per chi cerca qualità di cottura, produttività e affidabilità in ambito professionale.

## Scheda Tecnica

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	87.5
Capacità PZ	6 x GN 1/1 o 60x40
Lunghezza (cm)	93.7
Profondità (cm)	82.1/88.5
Teglie	6 teglie
Temperatura °C	50 / 260