

SKU: TOP6M

Fimar

Forno misto convezione/vapore diretto Modello TOP6M Ventilatore con autoreverse



Descrizione

Forno misto convezione/vapore diretto Modello TOP6M

Il forno misto **TOP6M** unisce la cottura a convezione con il vapore diretto, offrendo una soluzione estremamente versatile per ristoranti, gastronomie, panifici, pasticcerie e punti caldi che desiderano gestire con un'unica macchina diverse tipologie di preparazioni. La struttura in acciaio inox con illuminazione interna alogena e ventilatore centrifugo autoreverse assicura una distribuzione omogenea del calore e del vapore all'interno della camera di cottura, migliorando la qualità dei risultati su ogni teglia.

I supporti universali permettono di utilizzare sia teglie gastronorm GN 1/1 sia teglie da pasticceria 600x400 mm, rendendo il forno adatto a molteplici contesti professionali. La gestione meccanica con comandi a manopola semplifica l'utilizzo quotidiano, garantendo regolazioni rapide di tempo, temperatura e umidità anche con personale non specializzato.

Vantaggi del forno TOP6M

- Forno misto convezione/vapore diretto, ideale per cotture, rigenerazioni e finiture professionali.
- Struttura in acciaio inox con illuminazione alogena, pensata per resistere a un utilizzo

intensivo e facilitare la pulizia.

- Ventilatore centrifugo con funzione autoreverse, che inverte periodicamente il verso di rotazione per uniformare la cottura.
- Supporti universali per teglie GN 1/1 o 600x400, per massima flessibilità d'uso.
- Porta con doppio vetro, con vetro interno apribile per una pulizia più semplice e un migliore isolamento termico.

Specifiche tecniche in chiave pratica

Il forno TOP6M è dotato di un umidificatore con regolatore di energia a iniezione diretta, che consente di modulare la quantità di vapore introdotta in camera in base alla tipologia di preparazione, da prodotti da forno a secondi piatti più delicati. Il timer meccanico, regolabile da 0 a 120 minuti, permette di impostare e controllare con semplicità i tempi di cottura, con un chiaro riscontro visivo.

La potenza installata è di 10,8 kW, un valore che garantisce un rapido raggiungimento della temperatura di lavoro e una notevole stabilità termica anche durante i servizi più intensi.

L'alimentazione elettrica è flessibile: il forno può essere collegato sia a impianti monofase 230 V 1N 50-60 Hz sia a impianti trifase 400 V 3N 50-60 Hz, facilitando l'installazione in diverse configurazioni di cucina professionale.

- Potenza: 10,8 kW.
- Alimentazione: 230 V 1N 50-60 Hz oppure 400 V 3N 50-60 Hz.
- Timer meccanico: 0-120 minuti.
- Umidificatore con regolatore di energia e iniezione diretta di vapore.
- Ventilatore centrifugo con autoreverse.
- Porta con doppio vetro, vetro interno apribile.
- Scarico acqua integrato.

Capacità e camera di cottura

La camera di cottura del TOP6M ha dimensioni di circa 660 x 480 x 615 mm (larghezza, profondità, altezza) ed è progettata per ospitare fino a **6 teglie 600x400 mm o 6 GN 1/1**. Questa capacità rende il forno particolarmente adatto a produzioni medio-alte, permettendo di cuocere contemporaneamente più teglie mantenendo una distribuzione uniforme del calore e del vapore.

La temperatura di lavoro va da 50 a 260 °C, coprendo un'ampia gamma di preparazioni: dalla semplice rigenerazione di piatti pronti alle cotture complete di carne, pesce, verdure, pane, focacce e prodotti di pasticceria. La presenza del ventilatore autoreverse contribuisce a ridurre le differenze di cottura tra le varie teglie, migliorando l'uniformità del risultato finale.

- Capacità camera: 6 teglie 600x400 mm o 6 GN 1/1.
- Dimensioni camera di cottura: 660 x 480 x 615 mm.
- Temperatura di esercizio: 50 - 260 °C.

Dimensioni esterne, optional e utilizzo consigliato

Le dimensioni esterne del forno sono di circa 94 cm di lunghezza, 89 cm di profondità e 87,5 cm di altezza, misure che consentono l'installazione su supporti dedicati, piani di lavoro rinforzati o basi in acciaio inox. Il peso netto è di circa 97 kg, mentre il peso lordo arriva a circa 114 kg, a conferma della solidità della struttura e dei materiali impiegati.

Tra gli optional disponibili figurano doccetta, armadio lievitatore, cavalletto e cappa, accessori che consentono di creare una postazione di cottura completa e modulare in base alle esigenze del locale.

Il forno TOP6M è consigliato per la cottura di pane, focacce, dolci da forno, carne, pesce, verdure, piatti pronti e gastronomia calda, offrendo un equilibrio ideale tra versatilità, prestazioni e semplicità d'uso.

- Lunghezza esterna: 94 cm.
- Profondità esterna: 89 cm.
- Altezza esterna: 87,5 cm.
- Peso netto: 97 kg.
- Peso lordo: 114 kg.
- Optional: doccetta, armadio lievitatore, cavalletto, cappa.
- Alimentazione: elettrica.
- Brand: Fimar.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	87.5
Capacità PZ	6 x GN 1/1 o 60x40
Lunghezza (cm)	94
Profondità (cm)	89
Teglie	6 teglie
Temperatura °C	50 / 260