

SKU: TOP6TN

Fimar

Forno a convezione misto touch a vapore diretto Modello TOP6TN



Descrizione

Forno a convezione misto touch a vapore diretto Modello TOP6TN

Il forno a convezione misto touch **TOP6TN** Fimar è pensato per le cucine professionali che hanno bisogno di una macchina versatile, in grado di lavorare con cottura a convezione e vapore diretto su 6 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 sempre 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 offre dimensioni interne di circa 66 cm di larghezza, 49 cm di profondità e 61,2 cm di altezza, con capacità per 6 teglie GN 1/1 o 60x40, soluzione ideale per ristoranti, gastronomie, pasticcerie e punti caldo che necessitano di una produttività superiore in spazi comunque contenuti.

Convezione, vapore diretto e ventilazione

Il sistema di cottura misto convezione/vapore diretto consente di passare rapidamente da cotture a secco a cotture con apporto di vapore, mantenendo i piatti succosi all'interno e ben dorati all'esterno, con una gestione flessibile delle diverse tipologie di preparazioni.

Il ventilatore centrifugo con autoreverse, dotato di 2 ventole, assicura una distribuzione uniforme del calore all'interno della camera, riducendo le differenze di cottura tra i livelli e migliorando l'omogeneità dei risultati anche a pieno carico.

Controllo touch e gestione avanzata dei programmi

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

Il forno dispone di preriscaldamento automatico, ventilatore fino a 2 velocità con regolatore del vapore e regolazione iniezione acqua digitale, 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, carni, pesci e preparazioni che richiedono una cottura precisa al punto desiderato, riducendo il rischio di sovracottura e gli scarti.

Con un assorbimento di 12,7 kW e alimentazione selezionabile tra monofase o trifase, il TOP6TN lavora in un range di temperatura compreso tra 50 e 260 °C, coprendo le principali esigenze di cottura in ristorazione e laboratorio.

Caratteristiche tecniche

- Tipologia: forno a convezione misto touch con vapore diretto.
- Brand: Fimar.
- Assorbimento: 12,7 kW.
- Alimentazione: monofase o trifase.
- Timer: 0÷120 minuti.
- Dimensione interna camera: circa L66 x P49 x H61,2 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 centrifugo con autoreverse (2 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: 6 x GN 1/1 o 60x40.
- Temperatura di esercizio: 50 / 260 °C.
- Peso: 98 kg.
- Lunghezza esterna: 93,7 cm.
- Profondità esterna: 82,10 / 88,50 cm.
- Altezza esterna: 87,5 cm.

Optional e integrazione nella linea

- Cappa a condensazione in acciaio inox modello ACCAPTOP 937x892x323 mm.
- Kit lavaggio forni modello ACKITLAV.
- Doccetta per forni modello ACDOC.
- Supporti per forni in acciaio inox modello FOCAVTOP64 920x620x800 mm, forniti con kit di montaggio.

Utilizzo in ristorazione e laboratorio

Il forno a convezione misto touch Fimar TOP6TN è ideale per ristoranti, gastronomie, pasticcerie, macellerie e punti caldo che cercano un forno compatto ma potente, in grado di gestire con flessibilità cotture a convezione e vapore diretto su 6 teglie GN 1/1 o 60x40.

La combinazione di 12,7 kW di potenza, 120 programmi con 6 cicli, ventilazione autoreverse, sonda al cuore e opzioni di optional dedicate rende questo forno 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)	87.5
Capacità PZ	6 x GN 1/1 o 60x40
Lunghezza (cm)	93.7
Profondità (cm)	82.10/88.50
Teglie	6 teglie
Temperatura °C	50 / 260