

SKU: FES6+6

Fimar

FORNO ELETTRICO PER PIZZA Modello FES6+6 **Pannello comandi MANUALE Numero Due camere**



Descrizione

Forno Professionale Fimar FES6+6

Il **Fimar FES6+6** è un forno elettrico professionale a due camere indipendenti, ciascuna dotata di potenza da 6 kW e temperature regolabili da 50 °C a 500 °C.

Doppia camera per massima produttività

Le camere autonome consentono di cuocere prodotti diversi contemporaneamente, ottimizzando tempi e flussi di lavoro in cucine ad alta richiesta.

Prestazioni termiche fino a 500 °C

Il forno raggiunge rapidamente alte temperature e mantiene una distribuzione uniforme del calore grazie ai piani refrattari professionali.

Materiali e isolamento professionale

La struttura in **acciaio inox** assicura robustezza e durata nel tempo. L'isolamento con lana di roccia riduce le dispersioni termiche e migliora l'efficienza.

Controllo indipendente delle temperature

Ogni camera dispone di **termostati separati** per cielo e suola, permettendo una regolazione precisa in base alla ricetta o al tipo di impasto.

Vantaggi e applicazioni professionali

Il **Fimar FES6+6** è ideale per pizzerie, laboratori, panifici e gastronomie che necessitano di massima continuità e alte prestazioni.

Dati tecnici

- illuminazione interna
- Numero 2 termostati per ogni camera.
- numero 2 Camere di cottura
- Potenza Kw 14,4
- Assorbimento: 63A 230 monofase
- Assorbimento: 21A 230/400 V trifase 50hz
- Temperatura di lavoro: 50 ÷ 500
- Dimensioni camere cottura: mm 660X995X140H
- Peso: kg 159

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	75
Lunghezza (cm)	90
Numero Camere	2 camere
Numero Pizze	6 + 6
Pannello di controllo	Meccanico
Profondità (cm)	108
Temperatura °C	50 / 500