

SKU: FES6

Fimar

FORNO ELETTRICO PER PIZZA Modello FES6

Pannello comandi MANUALE



Descrizione

Forno Professionale Fimar FES6

Il **Fimar FES6** è un forno elettrico professionale con potenza di 6 kW e temperatura regolabile da 50 °C a 500 °C, progettato per garantire cotture uniformi e risultati professionali.

Camera di cottura e materiali

La camera di cottura misura **800 × 800 × 140 mm** ed è dotata di un piano refrattario per una distribuzione ottimale del calore e una base croccante. La struttura in acciaio inox garantisce robustezza, igiene e facilità di pulizia.

Controllo della temperatura e prestazioni

Il forno dispone di **termostato regolabile** e isolamento in lana di roccia per ridurre le dispersioni termiche e migliorare l'efficienza energetica.

Porte, sicurezza e design

Le porte con vetro resistente e luce interna permettono di monitorare la cottura senza aprire lo sportello, mantenendo stabile la temperatura interna.

Dimensioni, peso e consumo

Le dimensioni esterne sono **1150 × 950 × 480 mm**, con un peso di circa 95 kg, rendendo il FES6 ideale per cucine professionali di medie e grandi dimensioni.

Vantaggi per pizzerie e laboratori

Il **Fimar FES6** garantisce affidabilità, potenza e versatilità. Grazie alla camera ampia, alla regolazione precisa della temperatura e ai materiali di alta qualità, permette di ottenere pizze e prodotti da forno perfettamente cotti, migliorando produttività e qualità del prodotto finito.

Dati Tecnici

- Numero 2 termostati per ogni camera.
- Potenza Kw 7,2
- Assorbimento: 30A 230 monofase
- Assorbimento: 10A 230/400 V trifase 50hz
- Temperatura di lavoro: 50 ÷ 500
- Dimensioni camere cottura: mm 660X995X140H
- Peso: kg 93

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	42
Lunghezza (cm)	90
Numero Camere	1 camera
Numero Pizze	6
Pannello di controllo	Meccanico
Profondità (cm)	108
Temperatura °C	50 / 500