

SKU: FGI6

Fimar

FORNO A GAS PER PIZZA Modello FGI6 Pannello comandi MANUALE



Descrizione

Forno a Gas Professionale Fimar FGI6 - Camera Singola

Il **forno a gas Fimar FGI6** è progettato per pizzerie, laboratori e gastronomie che necessitano di prestazioni elevate e cotture rapide e uniformi. La **camera singola** permette di cuocere pizze, focacce, pane e altri prodotti da forno mantenendo temperature costanti. I piani refrattari professionali assicurano una cottura uniforme e risultati di alta qualità in ogni ciclo.

Grazie alla **alimentazione a gas**, il FGI6 offre un riscaldamento rapido e costante, ideale per chi desidera massimizzare produttività e tempi di servizio. La regolazione della fiamma consente un controllo preciso della temperatura, mentre il design in **acciaio inox** garantisce robustezza, durabilità e facilità di pulizia. I vetri resistenti alle alte temperature permettono di monitorare la cottura senza dispersione di calore.

Vantaggi principali

- Camera singola ideale per pizzerie e laboratori di dimensioni medio-piccole
- Riscaldamento rapido e uniforme grazie all'alimentazione a gas
- Controllo preciso della temperatura tramite regolazione fiamma
- Struttura in acciaio inox resistente e facile da pulire

- Versatile: perfetto per pizza, focacce, pane e altre preparazioni da forno

Il **forno a gas Fimar FGI6** garantisce qualità costante e tempi di cottura affidabili anche nei momenti di maggiore attività. La combinazione di piani refrattari e fiamma regolabile assicura risultati professionali e uniformi. La manutenzione è semplice, rendendo questo forno un investimento sicuro e duraturo.

Ordina subito il forno Fimar FGI6 o contattaci per ricevere un preventivo personalizzato e informazioni sulle configurazioni disponibili. Migliora la produttività della tua pizzeria o laboratorio con un forno a gas professionale affidabile e performante.

Specifiche Tecniche

- Termostato digitale.
- Numero 4 bruciatori
- allaccio 3/4"G
- in dotazione kit gpl
- Potenza 18 KW
- 15.480 Kcal/h
- 61.429 btu/h
- 230V monofase
- Temperatura di lavoro: 0 ÷ 450
- Numero 1 camera di cottura
- Dimensioni camera cottura: mm 620x920x155h
- Peso: kg 141

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	47
Lunghezza (cm)	100
Numero Camere	1 camera
Numero Pizze	6
Pannello di controllo	Meccanico
Profondità (cm)	114
Temperatura °C	50 / 450