

SKU: FMD6

**Fimar**

## **FORNO ELETTRICO PER PIZZA Modello FMD6 CAMERA DI COTTURA INTERAMENTE IN REFRATTARIO**



### **Descrizione**

#### **Forno Elettrico Professionale Fimar FMD6 - Camera Singola**

Il **forno elettrico Fimar FMD6** è pensato per pizzerie, gastronomie, ristoranti e laboratori professionali che richiedono affidabilità e qualità nella cottura. Con la sua **camera singola**, permette di cuocere pizze, focacce, pane e altri prodotti da forno mantenendo temperature costanti e uniformi. I piani refrattari professionali garantiscono una cottura uniforme e risultati di alta qualità ad ogni ciclo.

La struttura in **acciaio inox professionale** e i vetri resistenti alle alte temperature assicurano robustezza e facilità di pulizia. L'isolamento termico riduce le dispersioni di calore, ottimizzando l'efficienza energetica anche durante i turni più intensi. Il termostato regolabile permette un controllo preciso della temperatura, assicurando una cottura perfetta per pizze e prodotti da forno.

#### **Vantaggi principali**

- Camera singola adatta a pizzerie e laboratori di dimensioni medio-piccole
- Controllo termico preciso grazie al termostato regolabile

- Alta efficienza energetica con minime dispersioni di calore
- Struttura resistente e facile da pulire, ideale per uso professionale continuativo
- Versatile: adatta a pizza, focacce, pane e altre preparazioni da forno

Il **forno elettrico Fimar FMD6** è perfetto per garantire qualità costante e tempi di cottura affidabili anche nei periodi di maggiore attività. La facilità di manutenzione e la robustezza della struttura lo rendono un investimento sicuro e duraturo per qualsiasi attività professionale.

**Ordina subito il forno Fimar FMD6 o contattaci** per un preventivo personalizzato e informazioni sulle configurazioni disponibili. Aumenta la produttività della tua pizzeria o laboratorio con un forno professionale affidabile e performante.

## Dati tecnici

- illuminazione interna.
- Numero 2 termostati per camera
- Pannello comandi digitale
- Potenza Kw 9
- Assorbimento: 36A 230 monofase
- Assorbimento: 12A 230/400 V trifase 50hz
- Temperatura di lavoro: 50 ÷ 500
- Numero 1 camera di cottura
- Dimensioni camere cottura: mm 720x1080x140h
- Imballo mm 1250x1400x570h
- Peso: kg 195

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	42
Lunghezza (cm)	115
Numero Camere	1 camera
Numero Pizze	6
Pannello di controllo	Digitale
Profondità (cm)	121
Temperatura °C	50 / 500