

SKU: FMD9

**Fimar**

## **FORNO ELETTRICI PER PIZZA Modello FMD9 Una CAMERA DI COTTURA INTERAMENTE IN REFRATTARIO**



### **Descrizione**

#### **Forno Elettrico Professionale Fimar FMD9 - Camera Singola**

Il **forno elettrico Fimar FMD9** è progettato per pizzerie, laboratori e gastronomie che richiedono prestazioni elevate e cotture precise. La **camera singola** consente di cuocere pizze, focacce, pane e altri prodotti da forno con temperatura costante e uniforme. I piani refrattari professionali assicurano una cottura ottimale e risultati di alta qualità in ogni ciclo.

La struttura in **acciaio inox professionale** e i vetri resistenti alle alte temperature garantiscono robustezza, durata e facilità di pulizia. L'isolamento termico riduce le dispersioni di calore, ottimizzando l'efficienza energetica anche durante i turni intensivi. Il termostato regolabile permette un controllo preciso della temperatura, assicurando risultati perfetti per pizze, pane e altre preparazioni da forno.

#### **Vantaggi principali**

- Camera singola ideale per pizzerie e laboratori di dimensioni medio-piccole
- Controllo termico preciso grazie al termostato regolabile
- Alta efficienza energetica con ridotte dispersioni di calore
- Struttura resistente e facile da pulire, adatta a un uso professionale continuativo
- Versatile: perfetto per pizza, focacce, pane e altre preparazioni da forno

Il **forno elettrico Fimar FMD9** garantisce qualità costante e tempi di cottura affidabili anche nei periodi di maggiore attività. La facilità di manutenzione e la robustezza della struttura rendono questo forno un investimento sicuro e duraturo per qualsiasi attività professionale.

**Ordina subito il forno Fimar FMD9 o contattaci** per ricevere un preventivo personalizzato e informazioni sulle configurazioni disponibili. Migliora la produttività della tua pizzeria o laboratorio con un forno elettrico professionale affidabile e performante.

**Specifiche Tecniche**

- Illuminazione interna.
- Numero 2 termostati per camera
- Pannello comandi digitale
- Potenza Kw 13,2
- Assorbimento: 60A 230 monofase
- Assorbimento: 20A 230/400 V trifase 50hz
- Temperatura di lavoro: 50 ÷ 500
- Numero 1 camera di cottura
- Dimensioni camere cottura: mm 1080x1080x140h
- Imballo mm 1650x1400x570h
- Peso: kg 225

**Scheda Tecnica**

| Attributo             | Valore    |
|-----------------------|-----------|
| Alimentazione         | Elettrica |
| Altezza (cm)          | 42        |
| Lunghezza (cm)        | 152       |
| Numero Camere         | 1 camera  |
| Numero Pizze          | 9         |
| Pannello di controllo | Digitale  |
| Profondità (cm)       | 121       |
| Temperatura °C        | 50 / 500  |