

SKU: FMDW6

Fimar

FORNO ELETTRICI PER PIZZA Modello FMDW6 CAMERA DI COTTURA INTERAMENTE IN REFRATTARIO



Descrizione

Forno Elettrico Professionale Fimar FMDW6 - Camera Singola

Il **forno elettrico Fimar FMDW6** è progettato per pizzerie, gastronomie, ristoranti e laboratori professionali che necessitano di prestazioni elevate e cotture precise. Con la sua **camera singola**, permette di cuocere pizze, focacce, pane e altri prodotti da forno mantenendo temperature uniformi e costanti. I piani refrattari professionali assicurano una cottura uniforme e di alta qualità ad 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 e altri prodotti 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: adatta a pizza, focacce, pane e altre preparazioni da forno

Il **forno elettrico Fimar FMDW6** garantisce qualità costante e tempi di cottura affidabili anche nei momenti 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 FMDW6 o contattaci per ricevere un preventivo personalizzato e informazioni sulle configurazioni disponibili. Migliora la produttività della tua pizzeria o del tuo laboratorio con un forno professionale affidabile e performante.

Specifiche Prodotto

- 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 1080x720x140h
- Imballo mm 1650x1040x570h
- Peso: kg 200

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	42
Lunghezza (cm)	152
Numero Camere	1 camera
Numero Pizze	6
Pannello di controllo	Digitale
Profondità (cm)	85
Temperatura °C	50 / 500