

SKU: FME6+6

Fimar

FORNO ELETTRICO PER PIZZA Modello FME6+6 **Pannello comandi MANUALE Numero**



Descrizione

Forno Elettrico Professionale Fimar FME6+6 - Doppia Camera

Il **forno elettrico Fimar FME6+6** è progettato per pizzerie, gastronomie, ristoranti e laboratori professionali che richiedono prestazioni elevate e risultati costanti. Grazie alle **due camere di cottura indipendenti**, è possibile cuocere simultaneamente pizze, focacce, pane e altri prodotti da forno, mantenendo temperature ottimali e uniformi. I piani refrattari professionali garantiscono una cottura uniforme e di alta qualità ad ogni ciclo.

La struttura in **acciaio inox professionale** e i vetri resistenti alle alte temperature assicurano durata, robustezza e facilità di pulizia. L'isolamento termico avanzato riduce le dispersioni di calore, aumentando l'efficienza energetica e ottimizzando i consumi anche durante i turni più intensi. I termostati separati per cielo e suola permettono di controllare la temperatura con precisione, garantendo una cottura perfetta di ogni prodotto.

Vantaggi principali

- Doppia camera indipendente per massimizzare la produttività in pizzerie e laboratori
- Controllo termico preciso con termostati separati cielo/suola
- Alta efficienza energetica e ridotte dispersioni di calore

- Struttura resistente e facile da pulire, adatta a un uso professionale continuativo
- Versatile: ideale per pizza, focacce, pane e altre preparazioni da forno

Il **forno elettrico Fimar FME6+6** garantisce qualità costante e tempi di cottura affidabili anche durante i picchi di lavoro. La doppia camera permette di differenziare le temperature tra diversi prodotti, ottimizzando la gestione in pizzerie, laboratori e gastronomie professionali. La facilità di manutenzione e la robustezza della struttura rendono questo forno un investimento sicuro e duraturo.

Ordina subito il forno Fimar FME6+6 o contattaci per ricevere un preventivo personalizzato e informazioni dettagliate sulle configurazioni disponibili. Aumenta la produttività del tuo laboratorio o della tua pizzeria con un forno professionale affidabile e performante.

Dati tecnici

- Illuminazione interna
- Numero 2 termostati per ogni camera.
- numero 2 Camere di cottura
- Potenza Kw 14,4
- Assorbimento: 63A 230 monofase
- Assorbimento: 21A 230/400 V trifase 50hz
- Temperatura di lavoro: 50 ÷ 500
- Dimensioni camere cottura: mm 610x910x140h
- Imballo mm 1210x960x920h
- Peso: kg 150

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	75
Lunghezza (cm)	90
Numero Camere	2 camere
Numero Pizze	6 + 6
Pannello di controllo	Meccanico
Profondità (cm)	102
Temperatura °C	50 / 500