

SKU: FME6

Fimar

FORNO ELETTRICO PER PIZZA Modello FME6

Pannello comandi MANUALE



Descrizione

Forno Professionale Fimar FME6

Il **Fimar FME6** è un forno elettrico professionale con potenza di 6 kW e temperatura regolabile da 50 °C a 500 °C, progettato per garantire cotture uniformi e risultati professionali.

Camera di cottura e materiali

La camera di cottura misura **800 × 800 × 140 mm** ed è dotata di un piano refrattario per una distribuzione uniforme del calore e una base croccante. La struttura in acciaio inox garantisce robustezza, igiene e facilità di pulizia.

Controllo temperatura e prestazioni

Il forno dispone di **termostato regolabile** e isolamento in lana di roccia per ridurre le dispersioni termiche e migliorare l'efficienza energetica.

Porte, sicurezza e design

La porta con vetro resistente e luce interna consente di monitorare la cottura senza aprire lo sportello, mantenendo stabile la temperatura interna e garantendo sicurezza durante l'uso.

Dimensioni, peso e consumo

Le dimensioni esterne sono **1150 × 950 × 480 mm** con un peso di circa 95 kg, rendendo il FME6 ideale per cucine professionali di medie e grandi dimensioni.

Vantaggi per pizzerie e laboratori

Il **Fimar FME6** combina affidabilità, potenza e versatilità. Grazie alla camera ampia, al controllo preciso della temperatura e ai materiali professionali, permette di ottenere pizze e prodotti da forno perfettamente cotti, ottimizzando tempi e produttività.

Dati tecnici

- Illuminazione interna
- Numero .2 termostati per camera
- Pannello comandi manuale
- Potenza Kw 7,2
- Assorbimento: 30A 230 monofase
- Assorbimento: 10A 230/400 V trifase 50hz
- Temperatura di lavoro: 50 ÷ 500
- Dimensioni camere cottura: cm 61x91xh14
- Dimensioni imballo mm 1210x960x570h
- Peso: kg 85

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	42
Lunghezza (cm)	90
Numero Camere	1 camera
Numero Pizze	6
Pannello di controllo	Meccanico
Profondità (cm)	102
Temperatura °C	50 / 500