

SKU: FML6

Fimar

FORNO ELETTRICO PER PIZZA Modello FML6

Pannello comandi MANUALE



Descrizione

Forno Professionale Fimar FML6

Il **Fimar FML6** è un forno elettrico professionale con potenza di 6 kW e temperatura regolabile da 50 °C a 500 °C, ideale per preparazioni rapide e uniformi.

Camera di cottura e prestazioni

La camera di cottura misura **800 × 800 × 140 mm** ed è dotata di piano refrattario per garantire una distribuzione omogenea del calore e una base croccante.

Materiali e struttura

Realizzato in **acciaio inox**, il forno garantisce resistenza, igiene e facilità di manutenzione, caratteristiche essenziali per l'uso professionale.

Controllo della temperatura

Il sistema di regolazione della temperatura offre massima precisione, consentendo di cuocere una vasta gamma di prodotti mantenendo risultati costanti.

Sicurezza e praticità

La porta con vetro resistente e la luce interna permettono di monitorare il processo di cottura senza aprire lo sportello, preservando stabilità e sicurezza.

Dimensioni, consumo e applicazioni

Grazie alla sua ampia camera e al consumo ben proporzionato, il FML6 è ideale per pizzerie, ristoranti e laboratori che richiedono un forno affidabile e performante.

Perché scegliere il FML6

Il **Fimar FML6** offre potenza, precisione e durata nel tempo, rappresentando una scelta eccellente per chi cerca un forno professionale ad alte prestazioni.

Dati tecnici

- illuminazione interna
- Numero 2 termostati per camera
- Pannello comandi manuale
- Potenza Kw 9
- Assorbimento: 36A 230 monofase
- Assorbimento: 12A 400 V trifase 50hz
- Temperatura di lavoro: 50 ÷ 500
- Numero 1 camera di cottura
- Dimensioni camere cottura: mm 720x1080x140h
- Imballo mm 1090x1400x570h
- Peso: kg 116

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	42
Lunghezza (cm)	101
Numero Camere	1 camera
Numero Pizze	6
Pannello di controllo	Meccanico
Profondità (cm)	121
Temperatura °C	50 / 500