

SKU: FML9

Fimar

FORNO ELETTRICO PER PIZZA Modello FML9 **Pannello comandi MANUALE**



Descrizione

Forno Elettrico Professionale Fimar FML9 - Doppia Camera

Il **forno elettrico Fimar FML9** è progettato per pizzerie, gastronomie, ristoranti e laboratori professionali che necessitano di elevate prestazioni e risultati costanti. Con le **due camere di cottura indipendenti**, è possibile cuocere simultaneamente pizze, focacce e altri prodotti da forno, mantenendo temperature ottimali e uniformi in ogni camera. I piani refrattari garantiscono una cottura uniforme e una qualità professionale ad ogni ciclo.

La struttura in **acciaio inox professionale** e i vetri resistenti alle alte temperature assicurano lunga durata e facilità di pulizia. L'isolamento termico avanzato riduce le dispersioni di calore, aumentando l'efficienza energetica e riducendo i consumi anche durante i turni più intensi. I termostati separati per cielo e suola permettono di regolare la temperatura con precisione, garantendo una cottura perfetta di pizze, pane e altri prodotti da forno.

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 robusta 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 FML9** è perfetto per garantire qualità costante e tempi di cottura affidabili anche durante i picchi di lavoro. La doppia camera consente di differenziare le temperature tra i diversi prodotti, ottimizzando la gestione in pizzerie, laboratori e gastronomie professionali. La facilità di manutenzione e la struttura resistente rendono questo forno un investimento sicuro e duraturo.

Ordina subito il forno Fimar FML9 o contattaci per ricevere un preventivo personalizzato e informazioni dettagliate sulle configurazioni disponibili. Migliora la produttività del tuo laboratorio o della tua pizzeria con un forno professionale affidabile e performante.

Specifiche Prodotto

- Illuminazione interna
- 2 termostati per ogni camera.
- Numero 2 termostati per camera
- Pannello comandi manuale
- Potenza Kw 13,2
- Assorbimento: 60A 230 monofase
- Assorbimento: 20A 400 V trifase 50hz
- Temperatura di lavoro: 50 ÷ 500
- Numero 1 camera di cottura
- Dimensioni camere cottura: mm 1080x1080x140h
- Imballo mm 1450x1400x570h
- Peso: kg 170

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	42
Lunghezza (cm)	137
Numero Camere	1 camera
Numero Pizze	9
Pannello di controllo	Meccanico
Profondità (cm)	121
Temperatura °C	50 / 500