

SKU: FMLW6+6

Fimar

FORNO ELETTRICO PER PIZZA Modello FMLW6+6 Pannello comandi MANUALE Numero Due camere dimensioni camere



Descrizione

Forno Elettrico Professionale Fimar FMLW6+6 - Doppia Camera

Il **forno elettrico Fimar FMLW6+6** è progettato per pizzerie, gastronomie, ristoranti e laboratori professionali che richiedono prestazioni elevate e cotture uniformi. Grazie alle **due camere di cottura indipendenti**, è possibile cuocere simultaneamente pizze, focacce, pane e altri prodotti da forno, mantenendo temperature ottimali e costanti. 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 robustezza, durata e facilità di pulizia. L'isolamento termico riduce le dispersioni di calore, migliorando l'efficienza energetica anche durante i turni più intensivi. I termostati separati per cielo e suola consentono un controllo preciso della temperatura, garantendo una cottura perfetta di pizze, pane e altre preparazioni.

Vantaggi principali

- Doppia camera indipendente per massimizzare la produttività in pizzerie e laboratori
- Controllo termico preciso con termostati separati cielo/suola
- Alta efficienza energetica con 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 FMLW6+6** garantisce qualità costante e tempi di cottura affidabili anche nei periodi di maggiore attività. La doppia camera permette di differenziare le temperature tra i 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 FMLW6+6 o contattaci per ricevere un preventivo personalizzato e informazioni sulle configurazioni disponibili. Migliora la produttività del tuo laboratorio o della tua pizzeria con un forno professionale affidabile e performante.

Specifiche Tecniche

- Illuminazione interna
- Due termostati per ogni camera.
- Pannello comandi manuale
- Potenza Kw 18
- Assorbimento: 72A 230 monofase
- Assorbimento: 24A 400 V trifase 50hz
- Temperatura di lavoro: 50 ÷ 500
- Numero 2 camere di cottura
- Dimensioni camere cottura: mm 1080x720X140h
- Imballo mm 1450x1040x920h
- Peso: kg 215

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	75
Lunghezza (cm)	137
Numero Camere	2 camere
Numero Pizze	6 + 6
Pannello di controllo	Meccanico
Profondità (cm)	85
Temperatura °C	50 / 500