

SKU: FMLW6

Fimar

FORNO ELETTRICO PER PIZZA Modello FMLW6

Pannello comandi MANUALE



Descrizione

Forno Professionale Fimar FMLW6

Il **Fimar FMLW6** è un forno elettrico professionale singola camera progettato con configurazione **“W - Wide”**, caratterizzata da una larghezza superiore rispetto alla profondità. Questa caratteristica lo rende perfetto per locali che necessitano di sfruttare al meglio gli spazi laterali o che desiderano cuocere più pizze affiancate nello stesso ciclo. Con una potenza di **6 kW** e un range di temperatura da **50 °C a 500 °C**, il FMLW6 è uno strumento versatile, affidabile e ideale per pizzerie, gastronomie, panifici e laboratori che puntano a una cottura costante e professionale.

Camera di Cottura Ampia in Configurazione “Wide”

L'elemento distintivo del **FMLW6** è la sua camera larga, progettata per accogliere teglie grandi, più pizze affiancate oppure prodotti voluminosi che richiedono spazio laterale. Questa configurazione migliora la capacità produttiva e rende il forno ideale anche per locali con spazi stretti in profondità, ma con ampiezza frontale disponibile.

Il **piano refrattario** presente nella camera garantisce un accumulo termico ottimale, essenziale per ottenere una base croccante, una cottura uniforme e risultati professionali anche durante picchi di lavoro intensi.

Prestazioni Termiche fino a 500 °C

Il forno raggiunge una temperatura massima di **500 °C**, rendendolo perfetto per diversi stili di cottura: pizza tonda tradizionale, pizza in teglia, focacce, prodotti lievitati e preparazioni gastronomiche. La gestione della temperatura è precisa e stabile grazie ai comandi dedicati.

Il FMLW6 utilizza un sistema di controllo termico con **doppio termostato cielo/suola**, che permette di regolare l'intensità di calore in modo indipendente, adattando il profilo di cottura alle specifiche esigenze del prodotto. Ciò garantisce una cottura omogenea da ogni angolazione e una perfetta gestione dell'umidità interna.

Struttura Professionale in Acciaio Inox

Il forno è costruito con **acciaio inox**, materiale indispensabile nel settore professionale per robustezza, resistenza al calore e facilità di pulizia. La struttura esterna è progettata per resistere all'uso intensivo e per mantenere il forno stabile anche a temperature elevate.

Isolamento Termico in Lana di Roccia

L'isolamento del FMLW6 è ottenuto tramite **lana di roccia ad alta densità**, una soluzione che riduce drasticamente la dispersione termica e garantisce un notevole risparmio energetico. Questo permette al forno di mantenere una temperatura costante anche dopo aperture frequenti, migliorando la qualità della cottura.

Porte con Vetro di Ispezione e Illuminazione Interna

Il forno è dotato di **porta con vetro di ispezione**, resistente alle alte temperature, che consente di controllare la cottura senza aprire lo sportello. L'illuminazione interna permette una visibilità perfetta dell'intera camera, facilitando il lavoro anche durante i momenti più frenetici.

Vantaggi del Fimar FMLW6

- Camera larga "Wide" per teglie grandi e più pizze affiancate
- Piano refrattario per una cottura uniforme e professionale
- Struttura completamente in acciaio inox
- Temperatura regolabile fino a 500 °C
- Controllo indipendente di cielo e suola
- Vetro di ispezione e illuminazione integrata
- Isolamento termico ad alta efficienza
- Perfetto per locali con necessità produttive elevate

FAQ - Domande Frequenti

Cos'ha di speciale il modello "W - Wide"?

La camera è più larga del normale, ideale per chi vuole cuocere più pizze affiancate oppure utilizza teglie di grande formato.

È adatto alla pizza napoletana?

Sì, la temperatura di 500 °C permette cotture rapide e intense, ideali per impasti idratati e bordi ben sviluppati.

Consuma molta energia?

La potenza da 6 kW unita all'isolamento professionale garantisce consumi ottimizzati anche durante lunghe sessioni di utilizzo.

È facile da pulire?

Sì, grazie alla struttura in acciaio inox e alla forma regolare della camera.

Perché Scegliere il Fimar FMLW6?

Il **Fimar FMLW6** è ideale per professionisti che cercano un forno potente, ampio, ben isolato e dotato di funzioni studiate per la produttività moderna. La sua camera larga e la gestione termica precisa lo rendono un investimento affidabile per chi vuole qualità costante e alte prestazioni.

Dati tecnici

- Pirometri
- 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 1080x720x140h
- Imballo mm 1450x1040x570h
- Peso: kg 130

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	42
Lunghezza (cm)	137
Numero Camere	1 camera
Numero Pizze	6
Pannello di controllo	Meccanico
Profondità (cm)	85

Attributo	Valore
Temperatura °C	50 / 500