

SKU: FORFME9

Fimar

FORNO ELETTRICO PER PIZZA Modello FME9

Pannello comandi MANUALE



Descrizione

Forno Professionale Fimar FORFME9

Il **Fimar FORFME9** è un forno elettrico professionale ad alta potenza, progettato per soddisfare le esigenze dei locali che lavorano con volumi elevati e necessitano di prestazioni costanti e affidabili. Con una potenza totale di **9 kW**, una camera di cottura ampia e un sistema di regolazione termica preciso, questo modello rappresenta una soluzione ideale per pizzerie, panifici, gastronomie e laboratori alimentari che puntano a una qualità superiore in ogni cottura.

Potenza da 9 kW per Prestazioni Professionali

Il FORFME9 è progettato per garantire un riscaldamento rapido, una temperatura stabile e una gestione perfetta dei cicli di cottura anche quando il forno è utilizzato in modo intensivo. La potenza da **9 kW** consente al forno di raggiungere velocemente temperature elevate, mantenendo uniformità e precisione durante tutto il servizio.

Camera di Cottura Ampia e Funzionale

La camera del forno è progettata per ospitare contemporaneamente più pizze, teglie o prodotti lievitati. Le dimensioni interne permettono una grande flessibilità operativa, ideale sia per la cottura diretta su refrattario sia per l'uso di teglie di vari formati.

La presenza del **piano refrattario** garantisce una diffusione ottimale del calore, consentendo una base croccante, una crescita uniforme dell'impasto e una cottura stabile anche nei momenti di maggiore affluenza.

Temperatura Regolabile da 50°C a 500°C

Con un range di temperatura che va da **50°C a 500°C**, il forno Fimar FORFME9 può gestire cotture lente, medie e rapide, adattandosi perfettamente a ogni tipo di preparazione:

- pizza tradizionale
- pizza in teglia
- prodotti di panificazione
- focacce e schiacciate
- prodotti gastronomici

La regolazione indipendente del calore tra **cielo e suola** permette di gestire nel dettaglio il profilo termico della cottura, ottenendo risultati professionali anche con impasti particolarmente idratati.

Struttura in Acciaio Inox Robusta e Durevole

La struttura del FORFME9 è completamente realizzata in **acciaio inox**, materiale essenziale per resistenza, igiene e durata nel tempo. Questo garantisce un utilizzo intensivo, una pulizia agevolata e una lunga vita operativa del forno.

Isolamento Termico Professionale in Lana di Roccia

L'isolamento è realizzato con **lana di roccia ad alta densità**, un materiale scelto per ridurre al minimo le dispersioni termiche e mantenere la temperatura costante all'interno della camera. Questo migliora l'efficienza, riduce i consumi e permette di lavorare con maggiore stabilità anche durante aperture frequenti.

Vetro di Ispezione e Illuminazione Interna

Il forno è dotato di una porta con **vetro di ispezione**, resistente alle alte temperature, che consente di controllare lo stato della cottura senza dover aprire la camera. L'illuminazione interna permette una visibilità chiara e costante, fondamentale per monitorare i prodotti in ogni fase della lavorazione.

Vantaggi del Fimar FORFME9

- Potenza professionale da 9 kW
- Camera ampia ideale per teglie e pizze multiple
- Piano refrattario per una cottura uniforme e di qualità
- Struttura in acciaio inox resistente e facile da pulire
- Isolamento termico ad alta efficienza
- Controllo indipendente cielo/suola
- Temperatura fino a 500°C
- Illuminazione interna e vetro di ispezione

FAQ - Domande Frequenti

Il forno è adatto alla pizza napoletana?

Sì, grazie ai 500°C e al piano refrattario garantisce una cottura rapida e uniforme.

Consuma molta energia?

La potenza è elevata, ma l'isolamento professionale riduce le dispersioni e ottimizza i consumi durante l'uso continuativo.

Servono teglie particolari?

No, il forno è compatibile con teglie standard e può ospitare anche più pizze affiancate.

È facile da pulire?

Sì, l'acciaio inox permette una pulizia rapida e professionale, ideale per ritmi elevati.

Perché Scegliere il Fimar FORFME9

Il **FORFME9** è la soluzione perfetta per professionisti che vogliono una camera ampia, un controllo termico preciso e una potenza adeguata a sostenere ritmi elevati. Robusto, affidabile ed efficiente, rappresenta un investimento ideale per chi vuole migliorare qualità e velocità di produzione nel proprio locale.

Dati tecnici

- illuminazione interna
- Numero 2 termostati per ogni camera.
- Pannello comandi manuale
- Potenza Kw 9,5
- Assorbimento: 42A 230 monofase
- Assorbimento: 16A 230/400 V trifase 50hz
- Temperatura di lavoro: 50 ÷ 500
- Dimensioni camere cottura: cm 91x91xh14
- Imballo mm 1210x1210x570h
- Peso: kg 115

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	42
Lunghezza (cm)	115
Numero Camere	1 camera
Numero Pizze	9
Pannello di controllo	Meccanico
Profondità (cm)	102
Temperatura °C	50 / 500