

SKU: FORNMINI

Fimar

FORNO ELETTRICO PER PIZZA Modello MINI **Pannello comandi MANUALE n.2 camere**



Descrizione

Forno Professionale Fimar MINI

Il **Fimar MINI** è un forno elettrico professionale compatto con potenza di 1,8 kW e alimentazione monofase 230 V. Può raggiungere temperature comprese tra **50 °C e 500 °C**, offrendo cotture rapide e stabili.

Camera di cottura e materiali

La camera di cottura è dotata di un **piano refrattario** che garantisce una distribuzione uniforme del calore e una base croccante per pizze e lievitati. La struttura in **acciaio inox** assicura durabilità e facilità di pulizia.

Controllo della temperatura e prestazioni

Il forno è dotato di un **termostato regolabile**, per controllare con precisione la temperatura durante la cottura. L'isolamento in lana di roccia riduce la dispersione termica e aumenta l'efficienza energetica.

Porte e sicurezza

La porta in acciaio inox è disponibile con vetro Pyrex opzionale, permettendo di monitorare la cottura senza aprire lo sportello.

Dimensioni, peso e consumo

Le dimensioni esterne compatte sono **450 x 400 x 350 mm**, con un peso contenuto che lo rende ideale per cucine con spazio limitato.

Vantaggi per pizzerie, bar e piccoli laboratori

Il **Fimar MINI** è la soluzione ideale per chi cerca prestazioni professionali in un forno compatto. Offre efficienza, affidabilità e praticità, perfetto per piccoli laboratori, bar o pizzerie con spazio limitato.

Dati tecnici

- Numero.3 termostati
- Pannello comandi manuale
- Potenza Kw 6
- Assorbimento: 27A 230 monofase
- Assorbimento: 9A 400 V trifase 50hz
- Temperatura di lavoro: 50 ÷ 500
- Dimensioni camera cottura: mm 500x500x110h
- Imballo mm 850x820x690h
- Peso: kg 66

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	53
Lunghezza (cm)	78
Numero Camere	2 camere
Numero Pizze	1 + 1
Pannello di controllo	Meccanico
Profondità (cm)	60
Temperatura °C	50 / 500