

SKU: MICRO1C

Fimar

FORNO ELETTRICO PER PIZZA Modello MICRO1C **Pannello comandi MANUALE 1 camera per la** **cottura**



Descrizione

Forno Professionale Fimar MICRO1C

Il forno elettrico **Fimar MICRO1C** è progettato per garantire prestazioni elevate in uno spazio compatto. Dotato di una camera di cottura da **405 x 405 x 110 mm**, con piano refrattario e isolamento in lana di roccia, assicura una dispersione termica minima e una cottura uniforme. Grazie alla struttura in acciaio inox, offre resistenza, igiene e lunga durata anche in utilizzi intensivi.

Prestazioni di Cottura e Controllo della Temperatura

Il forno raggiunge una temperatura regolabile da **50°C a 500°C**, ideale per la preparazione di pizza, focaccia, pane e prodotti da forno artigianali. Il doppio termostato indipendente, che controlla separatamente cielo e suola, permette di personalizzare la cottura in base alle esigenze, ottenendo risultati professionali anche in piccoli laboratori.

Costruzione e Materiali di Qualità

La camera refrattaria assicura un accumulo e una distribuzione ottimale del calore, mentre la porta cieca mantiene stabile la temperatura interna. Il pannello frontale in acciaio inox favorisce una facile pulizia e conferisce al forno un design professionale, adatto a qualsiasi cucina o punto vendita.

Spazio e Installazione

Con dimensioni compatte di **555 x 460 x 290 mm**, il Fimar MICRO1C è perfetto per cucine con spazi ridotti o per attività che necessitano di un forno aggiuntivo. L'alimentazione monofase **230 V** e la potenza di **2,2 kW** garantiscono un'installazione semplice e veloce, senza interventi elettrici complessi.

Perché Scegliere il Fimar MICRO1C per la Tua Attività

Il forno **MICRO1C** rappresenta una scelta eccellente per pizzerie, ristoranti, bar, laboratori e food truck che cercano un forno affidabile, veloce da riscaldare e con consumi contenuti. Perfetto per chi vuole garantire qualità costante senza rinunciare alla praticità.

Acquista il Fimar MICRO1C

Porta nella tua cucina un forno professionale compatto e potente. Scopri prezzi, offerte e disponibilità presso il tuo rivenditore di fiducia o aggiungi il prodotto al carrello sul tuo e-commerce.

Dati tecnici

- Numero 2 termostati.
- Pannello comandi manuale
- Potenza Kw 2,2
- Assorbimento: 9,5A 230 monofase 50hz
- Temperatura di lavoro: 50 ÷ 500
- Dimensioni camera cottura: mm 405x405x110h
- Peso: kg 27
- Peso lordo 33 kg

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	29
Lunghezza (cm)	55.5
Numero Camere	1 camera
Numero Pizze	1
Pannello di controllo	Meccanico
Profondità (cm)	46
Temperatura °C	50 / 500

Attributo	Valore
Model Number for EPREL	MICRO1C