

SKU: MICRO2C

Fimar

FORNO ELETTRICO PER PIZZA Modello MICRO2C **Due camere per la cottura Pannello comandi** **MANUALE**



Descrizione

Forno Professionale Fimar MICRO2C

Il forno **Fimar MICRO2C** è un apparecchio elettrico professionale con una potenza di **4,4 kW**, disponibile in versione monofase o trifase. È progettato per garantire alte prestazioni termiche, con una temperatura operativa che varia dai **50 °C ai 500 °C**.

Due camere di cottura indipendenti

Il modello dispone di **due camere di cottura** separate, ciascuna con dimensioni di **405 x 405 x 110 mm**. Questo permette di cuocere due pizze contemporaneamente, ottimizzando la resa operativa.

Controllo temperatura e precisione di cottura

Sono presenti **quattro termostati**, due per camera, che consentono di regolare indipendentemente la temperatura della suola e del cielo, offrendo un controllo molto preciso della cottura.

Isolamento termico e materiali di qualità

La base del forno è realizzata in materiale refrattario per garantire un'ottima distribuzione del calore,

mentre l'isolamento è assicurato da lana di roccia, che contribuisce a ridurre la dispersione termica e a migliorare l'efficienza energetica.

Porte e design sicuro

Il forno è disponibile con porta cieca (senza vetro), per un design semplice ma funzionale. La struttura esterna in acciaio inox garantisce una resistenza elevata, igiene e facilità di pulizia.

Installazione, consumo energetico e spazio

Le dimensioni esterne sono compatte: **555 x 460 x 530 mm**, con un peso di circa **54 kg**. Questo rende il MICRO2C adatto anche a cucine professionali con spazio limitato.

Vantaggi per pizzerie e laboratori

Il **Fimar MICRO2C** è ideale per incrementare la produttività senza rinunciare alla qualità: grazie alle due camere è possibile gestire due pizze in parallelo, e il controllo termico avanzato assicura cotture costanti e perfette. Una scelta perfetta per pizzerie, ristoranti e laboratori con volumi di lavoro elevati.

Dati Tecnici

- 4 termostati.
- Pannello comandi manuale
- Potenza Kw 4,4
- Assorbimento: 27A 230 monofase
- Assorbimento: 9A 230/400 V trifase 50hz
- Temperatura di lavoro: 50 ÷ 500
- Dimensioni camera cottura: mm 405x405x110h
- imballo mm 620x620x690h
- Peso: kg 54

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	53
Lunghezza (cm)	55.5
Numero Camere	2 camere
Numero Pizze	1 + 1
Pannello di controllo	Meccanico

Attributo	Valore
Profondità (cm)	46
Temperatura °C	50 / 500