

SKU: MICROV1C

Fimar

FORNO ELETTRICO PER PIZZA Modello MICROV1C **Pannello comandi MANUALE 1 camera per la cottura**



Descrizione

Caratteristiche principali del Fimar MICROV1C

Il **Fimar MICROV1C** è un forno elettrico professionale progettato per garantire prestazioni elevate anche in cucine con poco spazio. La sua camera di cottura da **40 x 40 x 11 cm** offre una distribuzione del calore uniforme grazie al piano refrattario, ideale per pizza, focaccia e prodotti da forno artigianali.

Prestazioni di cottura e controllo della temperatura

Il forno raggiunge una temperatura regolabile fino a **500°C**, permettendo una cottura rapida e professionale. Il doppio termostato consente di gestire separatamente calore superiore e inferiore, offrendo un controllo di cottura preciso e adatto a ogni tipo di impasto.

Materiali di qualità e camera refrattaria

La struttura esterna del MICROV1C è realizzata in **acciaio inox**, resistente, igienica e facile da pulire. La camera interna, isolata con lana di roccia, assicura un'eccellente conservazione del calore e riduce i consumi energetici, garantendo performance costanti anche nei ritmi di lavoro intensivi.

Vetro Pyrex: controllo della cottura senza dispersioni

Uno dei punti di forza di questo modello è la **porta con vetro Pyrex**, che permette di monitorare la

cottura senza aprire lo sportello. Questo mantiene stabile la temperatura interna e riduce i tempi di cottura, migliorando efficienza e qualità del risultato finale.

Installazione, consumi e praticità

Il forno funziona con alimentazione **monofase 230V** e una potenza di **2,2 kW**, rendendolo semplice da installare in qualsiasi ambiente professionale. Le dimensioni compatte (**55,5 x 46 x 29 cm**) e il peso contenuto lo rendono ideale per pizzerie, bar, laboratori e food truck che necessitano di un forno affidabile e poco ingombrante.

Perché scegliere il MICROV1C per la tua attività

Il **Fimar MICROV1C** unisce potenza, praticità e qualità costruttiva in un unico apparecchio. Offre elevate prestazioni di cottura, un controllo ideale della temperatura e un design compatto che si adatta a tutte le esigenze professionali. È la scelta perfetta per chi cerca un forno piccolo ma capace di risultati da vera pizzeria.

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