

SKU: MICROV22C

Fimar

FORNO ELETTRICO PER PIZZA Modello MICROV22C Pannello comandi MANUALE 1 camera per la cottura Altezza Camera di cottura 22 cm, luce e pirometro



Descrizione

Forno Professionale Fimar MICROV22C

Il **Fimar MICROV22C** è un forno elettrico professionale con alimentazione monofase (230 V) e potenza di **2,2 kW**, progettato per garantire massima efficienza e prestazioni elevate anche in spazi ridotti.

Camera di cottura e materiali

La camera ha dimensioni di **405 x 405 x 220 mm** (L x P x H), perfetta per pizze, focacce e lievitati. Il piano refrattario permette di ottenere una base croccante, mentre l'isolamento in lana di roccia assicura un mantenimento ottimale del calore.

Controllo temperatura e prestazioni di cottura

Dotato di **due termostati indipendenti** (suola e cielo), il forno consente di regolare la temperatura tra **50 °C e 500 °C**, garantendo un controllo accurato in base al tipo di impasto.

Porta con vetro Pyrex, luce interna e pirometro

La porta del forno è dotata di un vetro Pyrex di ispezione, che permette di osservare la cottura senza

aprire lo sportello. Inoltre, è presente illuminazione interna e un pirometro per monitorare la temperatura in tempo reale.

Installazione, dimensioni e consumi

Le dimensioni esterne del forno sono 600 × 560 × 400 mm, con un peso netto di 33 kg. Nonostante la sua compattezza, garantisce un collocamento flessibile nelle cucine professionali senza rinunciare alle prestazioni.

Vantaggi per pizzerie, bar e cucine professionali

Il **Fimar MICROV22C** è ideale per chi cerca un forno professionale compatto ma potente: ottimizza lo spazio, offre prestazioni ad alte temperature, materiali robusti e un controllo preciso della cottura. Una scelta perfetta per pizzerie, ristoranti, food-truck o laboratori artigianali che desiderano un forno versatile, efficiente e affidabile.

Dati tecnici

- Numero 2 termostati.
- Dotato di luce e pirometro
- Pannello comandi manuale
- Potenza Kw 2,2
- Assorbimento: 9,5A 230 monofase 50hz
- Temperatura di lavoro: 50 ÷ 500
- Dimensioni camera cottura: mm 405x405x220h
- Peso: kg 35

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	40
Lunghezza (cm)	60
Numero Camere	1 camera
Numero Pizze	1
Pannello di controllo	Meccanico
Profondità (cm)	56
Temperatura °C	50 / 500