

SKU: MICROV2C

Fimar

FORNO ELETTRICO PER PIZZA Modello MICROV2C

Due camere per la cottura Pannello comandi MANUALE



Descrizione

Forno Professionale Fimar MICROV2C

Il **Fimar MICROV2C** è un forno elettrico professionale con potenza di 4,4 kW e temperatura regolabile da 50 °C a 500 °C, progettato per garantire prestazioni elevate e cotture uniformi. È ideale per cucine professionali, pizzerie e laboratori artigianali.

Due camere di cottura indipendenti

Il forno dispone di **due camere separate**, consentendo di cuocere contemporaneamente pizze o altri prodotti da forno senza compromettere la qualità. Questa caratteristica aumenta l'efficienza e riduce i tempi di lavorazione.

Controllo temperatura e prestazioni

Ogni camera è dotata di **termostati indipendenti** per regolare separatamente la temperatura superiore e inferiore, adattandosi a diversi tipi di impasto o prodotti da cuocere.

Isolamento termico e materiali di qualità

La base in **materiale refrattario** garantisce una cottura uniforme e una pizza croccante. L'isolamento in lana di roccia mantiene stabile la temperatura interna e migliora l'efficienza

energetica, mentre la struttura in acciaio inox assicura robustezza, igiene e facilità di pulizia.

Porte, sicurezza e design

Le porte cieche del forno offrono un design semplice e resistente, contribuendo a mantenere costante la temperatura interna durante la cottura e garantendo la massima sicurezza per l'operatore.

Dimensioni, peso e consumo

Le dimensioni esterne sono **555 x 460 x 530 mm** con un peso di circa 54 kg, rendendo il MICROV2C adatto anche a spazi ristretti senza compromettere la produttività.

Vantaggi per pizzerie, ristoranti e laboratori

Il **Fimar MICROV2C** consente di aumentare la produttività senza rinunciare alla qualità. Le due camere termiche, il controllo preciso della temperatura e i materiali professionali garantiscono pizze e prodotti da forno perfettamente cotti, croccanti e dal gusto autentico.

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
Profondità (cm)	46

Attributo	Valore
Temperatura °C	50 / 500