

SKU: FD47

## Fimar

# Forno a convezione ventilato Modello FD47 Timer meccanico 0-120' Capacità N° 4 Griglie 45x33 cm Potenza 2.5 Kw



## Descrizione

### Forno a convezione FD47 - Easyline

Il forno a convezione **FD47 Easyline** è un forno ventilato professionale con **camera da 47 litri**, pensato per bar, gastronomie e cucine professionali che necessitano di una soluzione compatta ma capiente per cuocere, rigenerare e gratinare diverse preparazioni.

Appartiene alla linea di **forni a convezione ventilati Easyline**, caratterizzati da **struttura in acciaio inox**, comandi meccanici intuitivi e dotazione standard completa di griglie, per un utilizzo immediato in contesti di ristorazione veloce e snack.

## Specifiche tecniche

- **Brand:** Easyline by Fimar.
- **Modello:** FD47.
- **Tipologia:** forno a convezione ventilato.
- **Capacità camera di cottura:** 47 litri.
- **Capienza teglie:** 4 teglie 45x33 cm.

- **Dimensioni camera di cottura:** 470 x 356 x 250 mm.
- **Dimensioni macchina:** 580 x 570 x 406(h) mm.
- **Potenza:** 2,5 kW.
- **Alimentazione:** 230V / 1N / 50-60 Hz.
- **Range temperatura:** 65 - 260 °C (termostato meccanico).
- **Timer:** meccanico 0 - 120 minuti.
- **Porta:** porta con doppio vetro.
- **Peso netto:** 20 kg.
- **Peso lordo:** 24 kg.
- **Dimensioni imballo:** 660 x 650 x 465(h) mm.
- **Volume imballo:** 0,199 m<sup>3</sup>.

## Descrizione funzionale

Il forno FD47 utilizza la **convezione forzata** per distribuire in modo uniforme il calore all'interno della camera, consentendo una cottura omogenea, la rigenerazione e la gratinatura di prodotti da forno, snack, pasta, piatti pronti e preparazioni gastronomiche.

Il **termostato meccanico 65-260 °C** e il **timer 0-120 minuti** permettono di impostare facilmente tempi e temperature di lavoro, mentre la **porta con doppio vetro** migliora l'isolamento termico e consente di monitorare le cotture riducendo le dispersioni di calore.

## Utilizzi consigliati

Il forno a convezione FD47 è indicato per **bar, bistrot, gastronomie, tavole calde e piccole cucine professionali** che richiedono un forno ventilato in grado di gestire fino a 4 teglie 45x33 cm in contemporanea, con alimentazione monofase 230V.

Grazie alle dimensioni compatte, alla camera da 47 litri e alla struttura in acciaio inox, si integra facilmente su banchi e retrobanchi di lavoro, offrendo una soluzione versatile per colazioni, snack, panini gratinati e piatti pronti.

## Dotazioni e vantaggi

- **Struttura in acciaio inox** per robustezza, igiene e facilità di pulizia.
- **Porta con doppio vetro** per migliore isolamento e controllo visivo delle preparazioni.
- **Comandi meccanici** (termostato e timer) semplici e intuitivi, adatti anche a personale non specializzato.
- **Griglie incluse** per un utilizzo immediato del forno in ambito professionale.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Altezza (cm)	40.6
Lunghezza (cm)	58
Profondità (cm)	57
Teglie	4 teglie
Temperatura °C	65 / 260
Model Number for EPREL	FD47