

SKU: FES4+4

Fimar

Forno elettrico per pizza Modello FES4+4

Pannello comandi MANUALE



Descrizione

Forno Professionale Fimar FES4+4

Il **Fimar FES4+4** è un forno professionale con doppia camera indipendente, ciascuna con potenza di 4 kW e temperatura regolabile da 50 °C a 500 °C.

Doppia camera indipendente per massima produttività

Grazie alle due camere separate, è possibile cuocere prodotti diversi contemporaneamente, ottimizzando tempi e flusso di lavoro nelle cucine professionali.

Materiali professionali e struttura

La struttura in **acciaio inox** assicura robustezza e facilità di pulizia, mentre i piani refrattari garantiscono una cottura uniforme.

Controllo della temperatura e isolamento

Ogni camera è dotata di **termostati indipendenti**. L'isolamento in lana di roccia mantiene stabile la temperatura e riduce i consumi.

Porte, sicurezza e praticità d'uso

Le porte con vetro resistente e la luce interna consentono di monitorare la cottura senza aprire lo sportello, evitando sbalzi termici.

Dimensioni, peso e consumo

Le camere di cottura misurano **660 x 660 x 140 mm** ciascuna, garantendo spazio sufficiente per pizze e prodotti da forno professionali.

Perché scegliere il Fimar FES4+4

Il **Fimar FES4+4** è perfetto per pizzerie e laboratori che necessitano di alta produttività, affidabilità e prestazioni costanti.

Dati tecnici

- Numero 2 termostati per ogni camera
- Numero 2 Camere di cottura
- Potenza Kw 8,4
- Assorbimento: 40A 230 monofase
- Assorbimento: 15A 230/400 V trifase 50hz
- Temperatura di lavoro: 50 ÷ 500
- Dimensioni camere cottura: mm 660X660X140H
- Peso: kg 123

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	75
Lunghezza (cm)	90
Numero Camere	2 camere
Numero Pizze	4 + 4
Pannello di controllo	Meccanico
Profondità (cm)	78.5
Temperatura °C	50 / 500