

SKU: FES4

Fimar

FORNO ELETTRICO PER PIZZA Modello FES4

Pannello comandi MANUALE



Descrizione

Forno Professionale Fimar FES4

Il **Fimar FES4** è un forno elettrico professionale con potenza di 4,2 kW ed è disponibile sia in versione monofase (230 V) che trifase. Raggiunge una temperatura operativa tra **50 °C e 500 °C**, ideale per una vasta gamma di preparazioni.

Camera di cottura e materiali

La camera ha dimensioni di **660 x 660 x 140 mm (altezza)** e un piano refrattario che garantisce una distribuzione uniforme del calore, ideale per ottenere una base croccante. L'isolamento termico è garantito da un rivestimento in lana di roccia, riducendo le dispersioni e aumentando l'efficienza.

Controllo della temperatura e prestazioni

Il forno è dotato di **due termostati indipendenti**, che permettono di regolare separatamente la suola e il cielo, offrendo un controllo preciso in base alle esigenze di cottura.

Sicurezza e visibilità durante la cottura

Le porte del forno sono provviste di vetro Pyrex per ispezionare la cottura senza dover aprire lo sportello, e la luce interna rende più semplice monitorare i prodotti durante la cottura.

Integrazione in cucina e consumi

Con dimensioni esterne di **900 × 785 × 420 mm** e un peso netto di **73 kg**, il forno è compatto e solido. La struttura in acciaio inox garantisce durata, igiene e un'ottima resistenza all'uso professionale.

Vantaggi per la tua attività

Il **Fimar FES4** è una scelta eccellente per pizzerie, ristoranti e laboratori che cercano un forno potente ma compatto. Grazie alla sua ampia camera, alla potenza elevata e al controllo termico preciso, è ideale per ottenere risultati professionali costanti su pizza, focacce e prodotti da forno.

Dati tecnici

- Numero 2 termostati per ogni camera.
- Potenza Kw 4,2
- Assorbimento: 20A 230 monofase
- Assorbimento: 7A 230/400 V trifase 50hz
- Temperatura di lavoro: 50 ÷ 500
- Dimensioni camera cottura: mm 660X660X140H
- Dimensioni imballo mm 990X960X580H
- Peso: kg 73

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	42
Lunghezza (cm)	90
Numero Camere	1 camera
Numero Pizze	4
Pannello di controllo	Meccanico
Profondità (cm)	78.5
Temperatura °C	50 / 500