

SKU: FMD4

Fimar

FORNO ELETTRICO PER PIZZA Modello FMD4 CAMERA DI COTTURA INTERAMENTE IN REFRATTARIO



Descrizione

Forno Professionale Fimar FMD4

Il **Fimar FMD4** è un forno elettrico professionale monocamera, dotato di potenza pari a 4 kW e temperatura regolabile da 50 °C a 500 °C.

Camera di cottura e materiali professionali

La camera misura **660 x 660 x 140 mm** ed è equipaggiata con piano refrattario per garantire una cottura uniforme e una base croccante.

Prestazioni termiche e regolazione della temperatura

Il forno dispone di **termostati indipendenti** per cielo e suola, che permettono una gestione precisa della temperatura in base al tipo di preparazione.

Struttura, isolamento e sicurezza

La struttura in **acciaio inox** assicura resistenza e facilità di pulizia. L'isolamento in lana di roccia migliora l'efficienza energetica mantenendo stabile la temperatura.

Applicazioni professionali e vantaggi

Perfetto per pizzerie, gastronomie e laboratori, il **FMD4** garantisce affidabilità, continuità e prestazioni elevate anche durante i picchi di lavoro.

Dimensioni e integrazione in cucina

Grazie alle sue dimensioni compatte, il forno si integra facilmente in qualsiasi ambiente professionale, offrendo alta produttività con un ingombro ridotto.

Dati tecnici

- Illuminazione interna.
- Numero 2 termostati per camera
- Pannello comandi digitale
- Potenza Kw 6
- Assorbimento: 27A 230 monofase
- Assorbimento: 9A 230/400 V trifase 50hz
- Temperatura di lavoro: 50 ÷ 500
- Numero 1 camera di cottura
- Dimensioni camera cottura: mm 720x720x140h
- Imballo mm 1250x11040x570h
- Peso: kg 135

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	42
Lunghezza (cm)	115
Numero Camere	1 camera
Numero Pizze	4
Pannello di controllo	Digitale
Profondità (cm)	85
Temperatura °C	50 / 500