

SKU: FME4+4

Fimar

FORNO ELETTRICO PER PIZZA Modello FME4+4

Pannello comandi MANUALE



Descrizione

Forno Professionale Fimar FME4+4

Il **Fimar FME4+4** è un forno elettrico professionale a **doppia camera indipendente**, progettato per offrire prestazioni elevate, consumo ottimizzato e massima produttività in ambienti come pizzerie, panifici, rosticcerie, gastronomie e laboratori artigianali. Ogni camera ha una potenza dedicata di **4 kW**, consentendo di gestire cicli di cottura separati, impostazioni differenti e una flessibilità straordinaria nella gestione degli ordini.

Struttura Professionale in Acciaio Inox

La robustezza del **FME4+4** è garantita dalla sua struttura in acciaio inox, materiale scelto per la sua resistenza, igiene e durabilità. Questo lo rende adatto all'uso intensivo quotidiano, tipico delle attività commerciali che necessitano di affidabilità e basse necessità di manutenzione. Le superfici lisce permettono inoltre una pulizia rapida, fondamentale tra un servizio e l'altro.

Doppia Camera Indipendente per Massima Produttività

Una delle caratteristiche distintive del forno è la presenza di **due camere autonome**, ognuna dotata di comandi separati per gestione della temperatura, illuminazione e resistenze. Questo permette di cuocere prodotti diversi in contemporanea, impostando parametri differenti tra la camera superiore e quella inferiore. Ad esempio, è possibile cuocere pizze in una camera e focacce

nell'altra, oppure mantenere caldi alcuni prodotti mentre se ne cuociono altri.

L'accensione indipendente delle camere consente inoltre un notevole risparmio energetico: nei momenti di minor lavoro viene utilizzata solo una camera, ottimizzando i consumi senza compromettere la produttività.

Prestazioni Termiche e Temperature Fino a 500 °C

Il FME4+4 garantisce una gestione altamente precisa della temperatura, regolabile da **50 °C a 500 °C**. Tale escursione lo rende adatto sia alle cotture rapide e intense, sia a quelle che richiedono calore più moderato e costante.

Le resistenze di alta qualità lavorano in combinazione con il **piano refrattario**, essenziale per ottenere una cottura uniforme, una base croccante e un risultato professionale costante anche durante servizi prolungati. La stabilità termica viene mantenuta anche quando il forno lavora a pieno regime.

Isolamento Termico in Lana di Roccia

L'isolamento del forno è affidato alla **lana di roccia ad alta densità**, uno dei materiali più utilizzati in ambito professionale per trattenere il calore ed evitare dispersioni. Questo comporta due vantaggi principali:

- Miglior efficienza energetica
- Mantenimento stabile della temperatura anche durante le aperture frequenti delle porte

Porte con Vetro di Ispezione e Illuminazione Integrata

Ogni camera è dotata di una porta con **vetro di ispezione** resistente alle alte temperature. Questo elemento è fondamentale per controllare lo stato della cottura senza dover aprire lo sportello, evitando dispersioni termiche e rallentamenti nel ciclo di cottura. L'illuminazione interna permette una visione chiara anche quando si opera in ambienti poco illuminati.

Vantaggi del Fimar FME4+4

- Doppia camera con gestione separata delle temperature
- Piani refrattari per una cottura uniforme e professionale
- Perfetto per pizzerie e attività con elevati volumi di lavoro
- Struttura interamente in acciaio inox, facile da pulire e durevole
- Consumi ottimizzati grazie all'accensione indipendente delle camere
- Illuminazione interna e vetri di ispezione resistenti
- Isolamento in lana di roccia per massimo rendimento termico

FAQ - Domande Frequenti

Posso utilizzare una sola camera?

Sì, le camere sono completamente indipendenti e possono essere accese singolarmente per risparmiare energia.

Raggiunge temperature adatte alla pizza napoletana?

Sì, grazie alla temperatura fino a 500 °C, è adatto anche a impasti ad alta idratazione e cotture rapide.

La manutenzione è complessa?

No, la struttura in acciaio inox rende il forno semplice da pulire e molto resistente nel tempo.

I piani refrattari sono sostituibili?

Sì, i piani possono essere sostituiti o cambiati facilmente in caso di usura.

Perché scegliere il Fimar FME4+4?

Il **FME4+4** è la soluzione ideale per le attività che necessitano di un forno versatile, efficiente e capace di sostenere ritmi intensivi senza sprechi energetici. La doppia camera autonoma, la struttura professionale e la gestione termica precisa lo rendono un alleato fondamentale per migliorare la produttività e garantire risultati costanti nel tempo.

Dati Tecnici

- numero 2 termostati per ogni camera.
- Pannello comandi manuale
- Potenza Kw 8,4
- Assorbimento: 40A 230 monofase
- Assorbimento: 15A 230/400 V trifase 50hz
- Temperatura di lavoro: 50 ÷ 500
- Dimensioni camere cottura: mm 610x610x140h
- imballo mm 1000x960x920h
- Peso: kg 114

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)	73.5
Temperatura °C	50 / 500