

SKU: FME4

**Fimar**

## **FORNO ELETTRICO PER PIZZA Modello FME4 porte con vetro di ispezione in pirex Pannello comandi MANUALE**



### **Descrizione**

#### **Forno Professionale Fimar FME4**

Il **Fimar FME4** è un forno elettrico professionale con potenza di 4 kW, disponibile in versione monofase o trifase. Può raggiungere temperature tra **50 °C e 500 °C**, offrendo cotture uniformi e rapide.

#### **Camera di cottura e materiali**

La camera di cottura misura **660 x 660 x 140 mm** ed è dotata di piano refrattario per una distribuzione ottimale del calore. L'isolamento in lana di roccia riduce le dispersioni, mentre la struttura in acciaio inox garantisce robustezza e igiene.

#### **Controllo della temperatura e prestazioni**

Il forno dispone di **due termostati indipendenti** (suola e cielo) per regolare la temperatura e ottenere una cottura precisa di pizze, focacce e altri prodotti da forno.

## Sicurezza e visibilità durante la cottura

La porta è dotata di **vetro Pyrex** e luce interna, permettendo di controllare la cottura senza aprire lo sportello.

## Dimensioni, peso e consumo

Le dimensioni esterne sono **900 x 785 x 420 mm**, con un peso di circa 73 kg, ideale per l'inserimento in cucine professionali.

## Vantaggi per pizzerie e ristoranti

Il **Fimar FME4** è perfetto per pizzerie, laboratori e ristoranti che desiderano un forno affidabile e performante. Garantisce risultati costanti grazie a potenza elevata, controllo preciso della temperatura e materiali di qualità professionale.

## Dati tecnici

- Numero.2 termostati per camera
- Pannello comandi manuale
- Potenza Kw 4,2
- Assorbimento: 20A 230 monofase
- Assorbimento: 7A 230/400 V trifase 50hz
- Temperatura di lavoro: 50 ÷ 500
- Dimensioni camera cottura: mm 610x610x140h
- Imballo mm 1000x960x570h
- Peso: kg 66

## 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)       | 73.5      |
| Temperatura °C        | 50 / 500  |