

SKU: FML4+4

Fimar

FORNO ELETTRICO PER PIZZA Modello FML4+4 **Pannello comandi MANUALE**



Descrizione

Forno Elettrico Professionale Fimar FML4+4 - Doppia Camera

Il **forno elettrico Fimar FML4+4** è progettato per pizzerie, gastronomie, ristoranti e laboratori professionali che richiedono prestazioni elevate e risultati uniformi. Grazie alle **due camere di cottura indipendenti**, è possibile cuocere più pizze o prodotti da forno contemporaneamente, mantenendo la temperatura ideale in ciascuna camera. Il **piano refrattario** assicura una cottura uniforme e una qualità costante ad ogni ciclo.

Il forno FML4+4 è realizzato con materiali professionali, inclusa la **struttura in acciaio inox**, e dispone di vetri resistenti alle alte temperature per un facile controllo della cottura. L'isolamento termico avanzato riduce le dispersioni e ottimizza i consumi energetici, rendendo questo forno ideale anche per turni intensivi e produzione continua. Il controllo separato del cielo e della suola consente di regolare la cottura con precisione, adattandosi a diverse tipologie di prodotti da forno.

Vantaggi

- Due camere indipendenti per una maggiore produttività e flessibilità nella cottura
- Controllo termico preciso con termostati separati cielo/suola
- Alta efficienza energetica e ridotte dispersioni di calore

- Struttura resistente e facile da pulire, adatta a un uso professionale continuativo
- Versatile: ideale per pizza, focacce, pane e altri prodotti da forno

Questo forno elettrico professionale Fimar FML4+4 è perfetto per chi vuole garantire qualità costante e tempi di cottura affidabili anche durante i picchi di lavoro. La doppia camera permette di differenziare le temperature tra i diversi prodotti, ottimizzando la gestione di pizze, focacce o preparazioni miste. La struttura robusta e la facilità di manutenzione rendono il forno un investimento duraturo e sicuro per qualsiasi attività professionale.

Ordina ora il forno Fimar FML4+4 o contattaci per ricevere un preventivo personalizzato e informazioni dettagliate sulle configurazioni disponibili. Migliora la produttività del tuo laboratorio o della tua pizzeria con un forno professionale affidabile e performante.

Dati tecnici

- illuminazione interna
- Numero 2 termostati per ogni camera.
- Potenza Kw 12
- Assorbimento: 54A 230 monofase
- Assorbimento: 18A 400 V trifase 50hz
- Temperatura di lavoro: 50 ÷ 500
- N.2 camere di cottura
- Dimensioni camere cottura: mm 720x720x140h
- Imballo mm 1090x1040x920h
- Peso: kg 146

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	75
Lunghezza (cm)	101
Numero Camere	2 camere
Numero Pizze	4 + 4
Pannello di controllo	Meccanico
Profondità (cm)	85
Temperatura °C	50 / 500