

SKU: FYL4+4

Fimar

FORNO ELETTRICO PER PIZZA Modello FYL4+4 **Pannello comandi MANUALE**



Descrizione

Forno Professionale Fimar FYL4+4

Il **Fimar FYL4+4** è un forno professionale con due camere indipendenti, ciascuna dotata di potenza da 4 kW e regolazione termica da 50 °C a 500 °C.

Doppia camera per massima produttività

Grazie alla doppia camera, è possibile cuocere prodotti diversi contemporaneamente, ottimizzando i tempi e aumentando la capacità produttiva.

Camera di cottura ampia e prestazioni

Ogni camera è dotata di **piano refrattario** che garantisce una distribuzione uniforme del calore, assicurando una cottura perfetta anche durante utilizzi intensivi.

Materiali, isolamento e qualità costruttiva

La struttura in **acciaio inox** assicura robustezza e facilità di pulizia. L'isolamento in lana di roccia riduce le dispersioni termiche e migliora l'efficienza energetica.

Controllo della temperatura

Ogni camera dispone di **termostati indipendenti**, utili per gestire diverse preparazioni con temperature distinte.

Vantaggi per attività professionali

Il **Fimar FYL4+4** è ideale per pizzerie, gastronomie e laboratori artigianali che necessitano di alta produttività e prestazioni costanti.

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
- Numero 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