

SKU: FYL4

Fimar

FORNO ELETTRICO PER PIZZA Modello FYL4

Pannello comandi MANUALE



Descrizione

Forno Professionale Fimar FYL4

Il **Fimar FYL4** è un forno elettrico professionale con potenza di 4,5 kW, disponibile in versione monofase o trifase. Può raggiungere temperature comprese tra **50 °C e 500 °C**, garantendo 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 e migliora l'efficienza energetica. 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 in modo preciso a seconda dell'alimento da cuocere.

Sicurezza e porte

La porta in acciaio inox con **vetro Pyrex** e luce interna permette di controllare la cottura senza aprire lo sportello, mantenendo la temperatura costante.

Dimensioni, peso e consumo

Dimensioni esterne: **900 × 785 × 420 mm**, peso circa 73 kg. Ideale per cucine professionali.

Vantaggi per pizzerie e ristoranti

Il **Fimar FYL4** è perfetto per pizzerie, gastronomie e laboratori che cercano un forno affidabile e performante. Garantisce risultati costanti grazie alla potenza elevata, controllo preciso dei termostati e materiali professionali di alta qualità.

Dati tecnici

- Numero Due termostati per ogni camera.
- Potenza Kw 6
- Assorbimento: 27A 230 monofase
- Assorbimento: 9A 400 V trifase 50hz
- Temperatura di lavoro: 50 ÷ 500
- Numero 1 camera di cottura
- Dimensioni camera cottura: mm 720x720x140h
- Imballo mm 1090x1040x570h
- Peso: kg 86

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	42
Lunghezza (cm)	101
Numero Camere	1 camera
Numero Pizze	4
Pannello di controllo	Meccanico
Profondità (cm)	85
Temperatura °C	50 / 500