



**MODELLI DISPONIBILI**

**FM-FME4+4/M**



**FIMAR - Forno pizza elettrico, 2 camere, mod. FME4+4**

**€ 1.185,17 + IVA**

€ 1.445,91 IVA incl.

**Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello

**Consegna:** da 8 a 15 giorni

**FM-FME4+4/T**



**FIMAR - Forno pizza elettrico, 2 camere, mod. FME4+4**

**€ 1.185,17 + IVA**

€ 1.445,91 IVA incl.

**Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello

**Consegna:** da 8 a 15 giorni

**SCHEDA TECNICA**

<b>Frequenza (Hz)</b>	50
<b>Potenza elettrica (Kw)</b>	8,4
<b>Peso netto (Kg)</b>	114
<b>Peso lordo (Kg)</b>	139
<b>Larghezza (mm)</b>	900
<b>Profondità (mm)</b>	735
<b>Altezza (mm)</b>	750

## ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<p><b>FM-CAVFOFME4</b></p> 	<p><b>FIMAR - CAVALLETTO di SUPPORTO per FORNO PIZZA</b></p>	<p><b>€ 171,00 + IVA</b>            € 208,62 IVA incl.  <b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello  <b>Consegna:</b> da 8 a 15 giorni</p>
<p><b>FM-CAPPAFME4</b></p> 	<p><b>FIMAR - CAPPASPIRANTE per FORNO PIZZA</b></p>	<p><b>€ 672,41 + IVA</b>            € 820,34 IVA incl.  <b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello  <b>Consegna:</b> da 8 a 15 giorni</p>

## DESCRIZIONE PROFESSIONALE

**Mod.FM-FME4+4 - FORNO per PIZZA ELETTRICO per 4+4 pizze, 2 CAMERE da Indipendenti da mm.610x610x140h, comandi meccanici,**

- **rivestimento frontale in acciaio inox;**
- **piano cottura in refrattario;**
- **isolamento termico** mediante rivestimento in lana di roccia;
- **2 camere da mm.610x610x140h;**
- **4 termostati regolabili per suola e cielo;**
- **temperatura** in camera da: **+50° a +500 °C;**
- dotato di **pirometri;**
- **porta con vetro di ispezione in pirex;**
- ideale per la cottura di pizza, focaccia, ecc.
- disponibile in versione **MONOFASE O TRIFASE.**

**Marchio CE**  
**Made in Italy**