

**COTTURA**

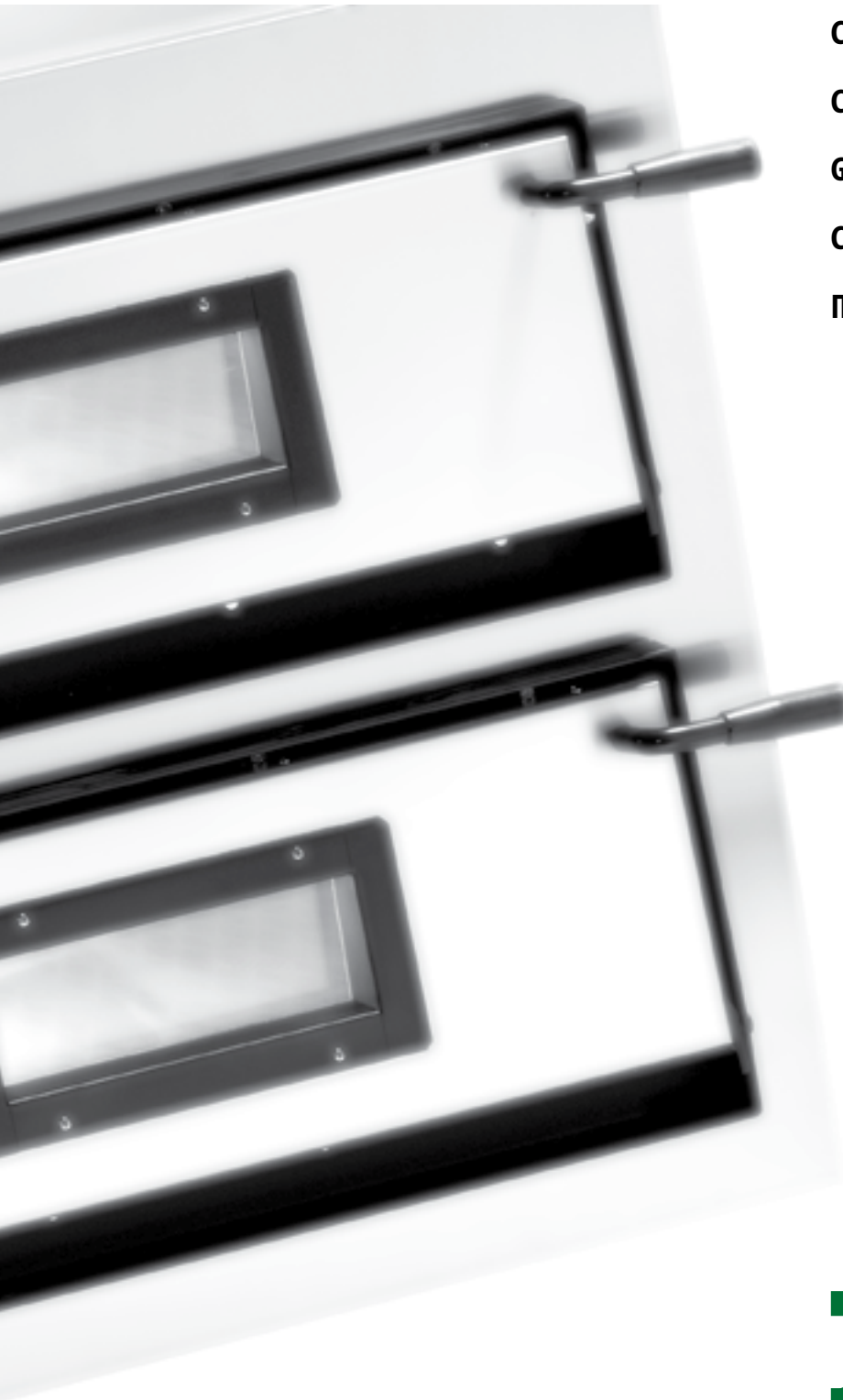
**COOKING**

**CUISSON**

**GAREN**

**COCCIÓN**

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ**



**fimar**

**FOOD PROCESSING EQUIPMENT**



# INDICE

<b>FORNI ELETTRICI MICRO E MINI</b> .....	pag. 3
<small>MINI ELECTRIC OVENS / FOUR ELECTRIQUE MINI / ELEKTROOFEN MINI / HORNO ELÉCTRICO MINI / ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ</small>	
<b>FORNI ELETTRICI FME - FYE</b> .....	pag. 5
<small>ELECTRIC OVENS / FOURS ELECTRIQUES / ELEKTROOFEN / HORNOS ELÉCTRICOS / ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ</small>	
<b>FORNI ELETTRICI FML - FYL</b> .....	pag. 7
<small>ELECTRIC OVENS / FOURS ELECTRIQUES / ELEKTROOFEN / HORNOS ELÉCTRICOS / ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ</small>	
<b>FORNI ELETTRICI FMD</b> .....	pag. 9
<small>ELECTRIC OVENS / FOURS ELECTRIQUES / ELEKTROOFEN / HORNOS ELÉCTRICOS / ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ</small>	
<b>FORNI A GAS FGI</b> .....	pag. 11
<small>GAS OVENS / FOURS A GAZ / GASÖFEN / HORNOS A GAS / ГАЗОВЫЕ ПЕЧИ</small>	
<b>CAVALLETTI</b> .....	pag. 12
<small>BASES / CHEVALETS / UNTERGESTELLEN / CABALLETES / СТОЙКИ</small>	
<b>FORNI GAS A CONVEZIONE FN</b> .....	pag. 13
<small>GAS CONVECTION OVENS / FOURS AU GAZ A CONVECTION / GASKONVEKTIONSÖFEN / HORNOS DE CONVECCIÓN A GAS / КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ</small>	
<b>FORNI ELETTRICI A CONVEZIONE ED ARMADI PER GASTRONOMIA</b> .....	pag. 14
<small>ELECTRIC CONVECTION OVENS AND GASTRONOMY CABINETS / FOURS ELECTRIQUES A CONVECTION ET ARMOIRES TRAITEUR ELEKTROKONVEKTIONSÖFEN UND GASTRONOMIESCHRÄNKE / HORNOS ELÉCTRICOS DE CONVECCIÓN Y ARMARIOS PARA GASTRONOMÍA КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ И ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ШКАФЫ</small>	
<b>FORNI ELETTRICI MISTI A VAPORE DIRETTO PER GASTRONOMIA</b> .....	pag. 16
<small>MULTI FUNCTION ELECTRIC OVENS WITH DIRECT STEAM INJECTION FOR GASTRONOMY / FOURS ELECTRIQUES MULTI FONCTION A INJECTION DIRECTE DE VAPEUR POUR GASTRONOMIE / GEMISCHTE ELEKTRO DAMPFOFEN FÜR DIE GASTRONOMIE / HORNOS ELÉCTRICOS MIXTOS A VAPOR DIRECTO PARA GASTRONOMÍA / ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КОМБИНИРОВАННЫЕ ПЕЧИ С ПАРОГЕНЕРАТОРОМ ДЛЯ ГАСТРОНОМИИ</small>	
<b>FORNI A CONVEZIONE ED ARMADI PER PASTICCERIA</b> .....	pag. 18
<small>CONVECTION OVENS AND PASTRY CABINETS / FOURS A CONVECTION ET ARMOIRES A PATISSERIE KONVEKTIONSÖFEN UND KONDITORENSCHRÄNKE / HORNOS DE CONVECCIÓN Y ARMARIOS PARA PASTELERIA КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ И КОНДИТЕРСКИЕ ШКАФЫ</small>	
<b>FORNETTO PIZZA FP</b> .....	pag. 20
<small>PIZZA OVEN / PETIT FOUR A PIZZA / PIZZAOFEN / HORNILLO PARA PIZZA / ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ</small>	
<b>PIASTRE AD INDUZIONE</b> .....	pag. 21
<small>INDUCTION PLATES / PLAQUES A INDUCTION / INDUKTIONSPLATTEN / PLACAS DE INDUCCIÓN / ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ</small>	
<b>FORNI A MICROONDE FIMAR</b> .....	pag. 22
<small>FIMAR MICROWAVE OVENS / FOURS A MICRO-ONDES FIMAR / MIKROWELLE FIMAR / ORNOS DE MICROONDAS FIMAR / МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ FIMAR</small>	
<b>FORNI A MICROONDE SAMSUNG</b> .....	pag. 24
<small>SAMSUNG MICROWAVE OVENS / FOURS A MICRO-ONDES SAMSUNG / MIKROWELLEN SAMSUNG HORNOS DE MICROONDAS SAMSUNG / МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ SAMSUNG</small>	
<b>FORNI A MICROONDE PANASONIC</b> .....	pag. 25
<small>PANASONIC MICROWAVE OVENS / FOURS A MICRO-ONDES PANASONIC / MIKROWELLE PANASONIC HORNOS DE MICROONDAS PANASONIC / МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ PANASONIC</small>	
<b>GRIGLIE A PIETRA LAVICA GL</b> .....	pag. 26
<small>LAVA STONE GRILLS / GRILS A PIERRE LAVIQUE / LAVASTEIN GRILL / PARRILLAS DE PIEDRA LAVICA / ГРИЛЬ С ПЛАВОВЫМ КАМНЕМ</small>	
<b>GRIGLIE A PIETRA LAVICA B</b> .....	pag. 28
<small>LAVA ROCK GRILLS / GRILS A PIERRE LAVIQUE / LAVASTEINROST / PARRILLAS DE PIEDRA LAVICA / ГРИЛЬ С ПЛАВОВЫМ КАМНЕМ</small>	
<b>FRY TOP ELETTRICI</b> .....	pag. 30
<small>ELECTRIC FRY TOPS / FRY TOP ELECTRIQUES / ELEKTRISCHE FRY TOPS / FRY TOP ELÉCTRICOS / ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ</small>	
<b>FRY TOP A GAS</b> .....	pag. 32
<small>GAS FRY TOP / FRY TOP A GAZ / GAS FRY TOP / FRY TOP A GAS / ГАЗОВЫЕ ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ</small>	
<b>GRYROS ELETTRICI</b> .....	pag. 34
<small>ELECTRIC GYROS / GYROS ELECTRIQUES / GYROS ELETTRICI / GYROS ELÉCTRICOS / ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВЕРТИКАЛЬНЫЕ ШАШЛЫЧНИЦЫ</small>	
<b>GRYROS A GAS</b> .....	pag. 36
<small>GAS GYROS / GYROS AU GAZ / GYROSGAS / GYROS A GAS / ГАЗОВЫЕ ВЕРТИКАЛЬНЫЕ ШАШЛЫЧНИЦЫ</small>	
<b>SALAMANDRE</b> .....	pag. 38
<small>SALAMANDERS / SALAMANDRE / SALAMANDER-GRILLS / SALAMANDRAS / САЛАМАНДР-ГРИЛЬ</small>	
<b>FRIGGITRICI ELETTRICHE DA 4 A 9 LITRI</b> .....	pag. 40
<small>4 TO 9 LT ELECTRIC FRYERS / FRITEUSES ELECTRIQUES DE 4 A 9 L. / ELEKTROFRITTEUSEN VON 4 BIS 9 LT. FREIDORAS ELÉCTRICAS DE 4 A 9 L / ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ НА 4 - 9 Л.</small>	
<b>FRIGGITRICI ELETTRICHE DA 13 A 18 LITRI</b> .....	pag. 43
<small>13 TO 18 LT ELECTRIC FRYERS / FRITEUSES ELECTRIQUES DE 13 A 18 L. / ELEKTROFRITTEUSEN VON 13 BIS 18 LT. FREIDORAS ELÉCTRICAS DE 13 A 18 L / ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ НА 13 - 18 Л.</small>	
<b>FRIGGITRICI A GAS</b> .....	pag. 47
<small>GAS FRYERS / FRITEUSES A GAZ / GASFRITTEUSEN / FREIDORAS A GAS / ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ</small>	
<b>CUOCIPASTA ELETTRICI</b> .....	pag. 51
<small>ELECTRIC PASTA COOKERS / CUISEURS DE PATES ELECTRIQUES / ELEKTRONUDELKOCHER COCEDORES DE PASTA ELÉCTRICOS / ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ МАКАРОНОВАРКИ</small>	
<b>CUOCIPASTA A GAS</b> .....	pag. 54
<small>GAS PASTA COOKERS / CUISEUR DE PATES AU GAZ / GASNUDELKOCHER / COCEDORES DE PASTA A GAS / ГАЗОВЫЕ МАКАРОНОВАРКИ</small>	

DATI E CARATTERISTICHE QUI RIPORTATI SONO INDICATIVI. L'AZIENDA SI RISERVA IL DIRITTO DI APPORTARE QUALSIASI EVENTUALE MODIFICA, SENZA ALCUN PREAVVISO, PRIMA DELLA PROSSIMA EDIZIONE STAMPA. MOD087V02. FINITO DI STAMPARE NEL MAGGIO 2011.

THE DATA AND CHARACTERISTICS STATED HEREIN ARE ONLY INDICATIVE. THE COMPANY RESERVES THE RIGHT TO MAKE ANY CHANGES NECESSARY, WITHOUT PREVIOUS NOTICE, BEFORE THE NEXT PRINTED EDITION. MOD087V02. PRINTING COMPLETED IN MAY 2011.

LES DONNÉES ET LES CARACTÉRISTIQUES DE CE CATALOGUE SONT INDICATIVES. LA SOCIÉTÉ SE RÉSERVE LE DROIT DE LES MODIFIER, SANS AUCUN PRÉAVIS, AVANT LA PROCHAÎNE ÉDITION. MOD087V02. ACHÉVÉ D'IMPRIMER EN MAI 2011.

DIE HIER GENANNTE DATEN UND EIGENSCHAFTEN SIND RICHTWERTE. DER BETRIEB BEHÄLT SICH DAS RECHT VOR, VOR DER NÄCHSTEN AUSGABE OHNE VORANKÜNDIGUNG JEDGLICHE EVENTUELLE ÄNDERUNG VORZUNEHMEN. MOD087V02. FERTIG GEDRUCKT IM MAI 2011.

LOS DATOS Y LAS CARACTERÍSTICAS PRESENTADOS AQUÍ SON INDICATIVOS. LA EMPRESA SE RESERVA EL DERECHO A REALIZAR CAMBIOS POSTERIORES SIN PREVIO AVISO, A PARTIR DE LA PRÓXIMA EDICIÓN IMPRESA. MOD087V02. ACABADO DE IMPRIMIR EN MAYO DE 2011.

ПРИВЕДЕННЫЕ ЗДЕСЬ ДАННЫЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ ЯВЛЯЮТСЯ СПРАВОЧНЫМИ. ПЕРЕД ВЫХОДОМ В ПЕЧАТЬ СЛЕДУЮЩЕГО ИЗДАНИЯ КОМПАНИЯ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО ВНОСИТЬ ЛЮБЫЕ ИЗМЕНЕНИЯ БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО УВЕДОМЛЕНИЯ. MOD087V02. НАПЕЧАТАНО В МАИ 2011 г.

## LAVORAZIONE CARNE



- Tritacarne
- Abbinati Tritacarne & Grattugia
- Grattugie
- Segaossi a nastro
- Impastatrici per carne
- Insaccatrici manuali
- Pressamburger

## LAVORAZIONE PASTA



- Impastatrici a spirale
- Impastatrici planetarie
- Kitchenaid
- Impastatrice a forcella
- Macchine per pasta fresca
- Sfogliatrici
- Stendipizza
- Imperia

## PELATURA, TAGLIO E CONSERVAZIONE




- Tagliaverdure
- Tagliamozzarella
- Cutter
- Lavacentrifugaverdure
- Pelapatate e Lavacozze
- Affettatrici gravità
- Affettatrici verticali - verticali volano
- Macchine sottovuoto
- Mixer
- Contenitori isotermitici Green Cube


## SNACK BAR





- Frullatori e Frullatori frappé
- Spremiagrumi
- Tritaghiaccio
- Gruppo multiplo
- Centrifuga
- Tostiere
- Tostapane
- Piastre elettriche
- Crepiere
- Hot Dog
- Pressagelato


## FORNI ELETTRICI MICRO E MINI


 Forno elettrico professionale per la cottura di pizza, focacce, ecc. Rivestimento frontale inox - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - 3 termostati per modello MINI - 2 termostati per modello MICRO 1C - 4 termostati per modello MICRO 2C.

 Professional electric pizza, bread oven. Stainless steel frontal lining - refractory cooking surface - heat insulation by rock wool lining- 3 thermostats for mod. MINI, 2 thermostats for mod. MICRO1C and 4 thermostats for mod. MICRO2C.

 Four électrique professionnel pour la cuisson de pizzas, fougasses, etc. Revêtement frontal en inox - plan de cuisson réfractaire - isolation thermique par revêtement en laine de roche - 3 thermostats pour mod. MINI, 2 thermostats pour mod. MICRO1C et 4 thermostats mod. MICRO2C.

 Profi-Elektroofen zum Garen von Pizza, Fladen usw. Stirnseitige Beschichtung aus Inox - hitzebeständige Kochplatte - Wärmeisolierung mit Steinwollenauskleidung - 3 Thermostate für das Mod. MINI, 2 Thermostate für das Mod. MICRO1C und 4 Thermostate für das Mod. MICRO2C.

 Horno eléctrico profesional para la cocción de pizza, focaccia, etc. Revestimiento frontal de acero inoxidable - plano de cocción refractario - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de vidrio - 3 termostatos para mod. MINI, 2 termostatos para mod. MICRO1C y 4 termostatos para mod. MICRO2C.

 Профессиональная электрическая печь для выпечки пиццы, лепешек и т.п. Фронтальная облицовка из нержавеющей стали, огнеупорная жарочная поверхность, теплоизоляционное покрытие из минеральной ваты, 3 термостата для мод. MINI, 2 термостата для мод. MICRO1C и 4 термостата для мод. MICRO2C.



MICRO 1C



MICRO 2C



# FORNI ELETTRICI MICRO E MINI


ELECTRIC OVENS  
FOURS ELECTRIQUES  
ELEKTROÖFEN  
HORNOS ELÉCTRICOS  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ


MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	MICRO 1C	MICRO 2C	MINI
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	2,2 kW	4,4 kW	6 kW
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz	230V/1N/50-60Hz 230-400V/3-3N/50-60Hz	
ASSORBIMENTO ALIMENTATION ALIMENTACIÓN	CURRENT NETZSPANNUNG ПОГЛОЩЕНИЕ	9,5A	19A (230V/1N) 9,6A (400V/3N)	27A (230V/1N) 9A (400V/3N)
TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAILLAR BEI TEMPERATUR TEMPERATUR A DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА		50 ÷ 500 °C		
DIMENSIONI CAMERA COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON ABMESSUNGEN DER GARKAMMER DIMENSIONES CÁMARA DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ		405x405x110h (mm)	405x405x110h (mm) x 2	500x500x110h (mm)
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	555x460x290h (mm)	555x460x530h (mm)	780x600x530h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO	27 Kg	54 Kg	66 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	35 Kg	63 Kg	79 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		620x620x450h (mm)	620x620x690h (mm)	850x820x690h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,173 m <sup>3</sup>	0,265 m <sup>3</sup>	0,481 m <sup>3</sup>





MINI





 Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc - rivestimento frontale inox o rustico, solo inox per modelli FYE - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirox - pirometri solo per modelli FME - illuminazione interna - 2 termostati per ogni camera.

 Professional electric pizza, bread ovens - stainless steel or rustic frontal lining, only stainless steel for mod. FYE - refractory cooking surface - heat insulation by rock wool lining - doors with Pirox inspection glass - pyrometers only for mod. FME - interior lighting - 2 thermostats per chamber.

 Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, fougasses, etc. - revêtement frontal en inox ou rustique, uniquement inox pour mod. FYE - plan de cuisson réfractaire - isolation thermique par revêtement en laine de roche - portes avec vitre d'inspection en pyrex - pyromètres uniquement pour mod. FME - éclairage interne - 2 thermostats par chambre.

 Profi-Elektroöfen zum Garen von Pizza, Fladen usw. - Stirnseitige Beschichtung aus Inox oder rustikal, nur Edelstahl für Mod. FYE - hitzebeständige Kochplatte - Wärmeisolierung mit Steinwollenauskleidung - Inspektionsfenster aus Pyrex - Pyrometer nur für Mod. FME - Innenbeleuchtung - 2 Thermostate pro Kammer.

 Hornos eléctricos profesionales para la cocción de pizza, focaccia, etc. - revestimiento frontal de acero inoxidable o rústico, sólo de acero inoxidable para mod. FYE - plano de cocción refractario - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de vidrio - puertas con vidrio pirox de inspección - pirómetros sólo para el mod. FME - iluminación interior - 2 termostatos en cada cámara.

 Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, лепешек и т.п.. Облицовка из нержавеющей стали или "под старину", только нержавеющая сталь для мод. FYE, огнеупорная жарочная поверхность, теплоизоляционное покрытие из минеральной ваты, дверки со смотровыми окошками из стекла пирекс, пирометры только для мод. FME, внутренняя подсветка, 2 термостата для каждой камеры.



FME/4+4



FME/4



# FORNI ELETTRICI FME - FYE


ELECTRIC OVENS  
FOURS ELECTRIQUES  
ELEKTROÖFEN  
HORNOS ELÉCTRICOS  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ


MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	FME/4 FYE/4	FME/4+4 FYE/4+4	FME/6 FYE/6	FME/6+6 FYE/6+6	FMEW/6	FMEW/6+6	FME/9	FME/9+9
POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИЯ	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	4,2 kW	8,4 kW	7,2 kW	14,4 kW	6,4 kW	12,8 kW	9,6 kW	19,2 kW
ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY BRANCHEMENT STROMVERSORGUNG ALIMENTACIÓN ПОДКЛЮЧЕНИЕ		230V/1N/50-60Hz - 230-400V/3-3N/50-60Hz							230-400V/ 3-3N/ 50-60Hz
ASSORBIMENTO CURRENT ALIMENTATION NETZSPANNUNG ALIMENTACIÓN ПОГЛОЩЕНИЕ		20A - 7A (230V/1N) (400V/3N)	40A - 15A (230V/1N) (400V/3N)	30A - 10A (230V/1N) (400V/3N)	63A - 21A (230V/1N) (400V/3N)	28A - 10A (230V/1N) (400V/3N)	55A - 19A (230V/1N) (400V/3N)	42A - 16A (230V/1N) (400V/3N)	33A (400V/3N)
TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAILER BEI TEMPERATUR TEMPERATURA DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА		50 ÷ 500 °C							
DIMENSIONI CAMERA COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON ABMESSUNGEN DER GARKAMMER DIMENSIONES CÁMARA DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ		610x 610x 140h (mm)	610x 610x 140h (mm) x2	610x 910x 140h (mm)	610x 910x 140h (mm) x2	910x 610x 140h (mm)	910x 610x 140h (mm) x2	910x 910x 140h (mm)	910x 910x 140h (mm) x2
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	900x735x 420h (mm)	900x735x 750h (mm)	900x1020x 420h (mm)	900x1020x 750h (mm)	1150x735x 420h (mm)	1150x735x 750h (mm)	1150x1020x 420h (mm)	1150x1020x 750h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTGE WICHT BEC NETTO	66 Kg	114 Kg	85 Kg	150 Kg	100 Kg	185 Kg	115 Kg	200 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	86 Kg	139 Kg	110 Kg	179 Kg	125 Kg	210 Kg	145 Kg	235 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		1000x 960x 570h (mm)	1000x 960x 920h (mm)	1210x 960x 570h (mm)	1210x 960x 920h (mm)	1250x 960x 570h (mm)	1250x 960x 920h (mm)	1210x 1210x 570h (mm)	1210x 1210x 920h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,547 m <sup>3</sup>	0,883 m <sup>3</sup>	0,669 m <sup>3</sup>	1,068 m <sup>3</sup>	0,684 m <sup>3</sup>	1,104m <sup>3</sup>	0,835 m <sup>3</sup>	1,347 m <sup>3</sup>





FYE/4





 Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc - rivestimento frontale inox o rustico, solo inox per modelli FYL - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirox - pirometri solo per modelli FML - illuminazione interna - 2 termostati per ogni camera.

 Professional electric pizza, bread ovens - stainless steel or rustic frontal lining, only stainless steel for mod. FYL - refractory cooking surface - heat insulation by rock wool lining - doors with Pirex inspection glass - pyrometers only for mod. FML - interior lighting - 2 thermostats per chamber.

 Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, fougasses, etc. - revêtement frontal en inox ou rustique, uniquement inox pour mod. FYL - plan de cuisson réfractaire - isolation thermique par revêtement en laine de roche - portes avec vitre d'inspection en pyrex - pyromètres uniquement pour mod. FML - éclairage interne - 2 thermostats par chambre.

 Profi-Elektroöfen zum Garen von Pizza, Fladen usw - Stirnseitige Beschichtung aus Inox oder rustikal, nur Edelstahl für Mod. FYL - hitzebeständige Kochplatte - Wärmeisolierung mit Steinwollenauskleidung - Inspektionsfenster aus Pyrex - Pyrometer nur für Mod. FML - Innenbeleuchtung - 2 Thermostate pro Kammer.

 Hornos eléctricos profesionales para la cocción de pizza, focaccia, etc. - revestimiento frontal de acero inoxidable o rústico, sólo de acero inoxidable para mod. FYL - plano de cocción refractario - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de vidrio - puertas con vidrio pirex de inspección - pirómetros sólo para el mod. FML - iluminación interior - 2 termostatos en cada cámara.

 Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, лепешек и т.п.. Облицовка из нержавеющей стали или "под старину", только нержавеющая сталь для мод. FYL, огнеупорная жарочная поверхность, теплоизоляционное покрытие из минеральной ваты, дверки со смотровыми окошками из стекла пирекс, пирометры только для мод. FML, внутренняя подсветка, 2 термостата для каждой камеры.



FML/4



FML/6+6



# FORNI ELETTRICI FML - FYL

ELECTRIC OVENS  
FOURS ELECTRIQUES  
ELEKTROÖFEN  
HORNOS ELÉCTRICOS  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ


MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	FML/4 FYL/4	FML/4+4 FYL/4+4	FML/6 FYL/6	FML/6+6 FYL/6+6	FMLW/6	FMLW/6+6	FML/9	FML/9+9
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	6 kW	12 kW	9 kW	18 kW	9 kW	18 kW	13,2 kW	26,4 kW
ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY BRANCHEMENT STROMVERSORGUNG ALIMENTACIÓN ПОДКЛЮЧЕНИЕ		230V/1N/50-60Hz - 230-400V/3-3N/50-60Hz							230-400V/ 3-3N/ 50-60Hz
ASSORBIMENTO CURRENT ALIMENTATION NETZSPANNUNG ALIMENTACIÓN ПОГЛОЩЕНИЕ		27A - 9A (230V/1N) (400V/3N)	54A - 18A (230V/1N) (400V/3N)	36A - 12A (230V/1N) (400V/3N)	72A - 24A (230V/1N) (400V/3N)	36A - 12A (230V/1N) (400V/3N)	72A - 24A (230V/1N) (400V/3N)	60A - 20A (230V/1N) (400V/3N)	40A (400V/3N)
TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAILER BEIßTEMPERATUR TEMPERATURA DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА		50 ÷ 500 °C							
DIMENSIONI CAMERA COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON ABMESSUNGEN DER GARKAMMER DIMENSIONES CÁMARA DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ		720x 720x 140h (mm)	720x 720x 140h (mm) x2	720x 1080x 140h (mm)	720x 1080x 140h (mm) x2	1080x 720x 140h (mm)	1080x 720x 140h (mm) x2	1080x 1080x 140h (mm)	1080x 1080x 140h (mm) x2
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	1010x850x 420h (mm)	1010x850x 750h (mm)	1010x1210x 420h (mm)	1010x1210x 750h (mm)	1370x850x 420h (mm)	1370x850x 750h (mm)	1370x1210x 420h (mm)	1370x1210x 750h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT БЕС ЧЕТТО	86 Kg	146 Kg	116 Kg	200 Kg	130 Kg	215 Kg	170 Kg	350 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT БЕС БРУТТО	108 Kg	173 Kg	143 Kg	231 Kg	155 Kg	240 Kg	190 Kg	370 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		1090x 1040x 570h (mm)	1090x 1040x 920h (mm)	1090x 1400x 570h (mm)	1090x 1400x 920h (mm)	1450x 1040x 570h (mm)	1450x 1040x 920h (mm)	1450x 1400x 570h (mm)	1450x 1400x 920h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,657m <sup>3</sup>	1,032m <sup>3</sup>	0,885m <sup>3</sup>	1,389m <sup>3</sup>	0,860m <sup>3</sup>	1,387m <sup>3</sup>	1,198m <sup>3</sup>	1,827m <sup>3</sup>





FYL/4+4








 Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc. Rivestimento frontale inox - camera di cottura interamente refrattaria - pannello comandi digitale - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - pirometri - illuminazione interna.

 Professional electric pizza, bread ovens. Stainless steel frontal lining - fully refractory cooking chamber - digital control panel - heat insulation by rock wool - doors with Pirex inspection glass - pyrometers - interior lighting.

 Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, fougasses, etc. Revêtement frontal en inox - chambre de cuisson entièrement réfractaire - tableaux de commandes numériques - isolation thermique par revêtement en laine de roche - portes avec vitre d'inspection en pyrex - pyromètres - éclairage intérieur.

 Profi-Elektroöfen zum Garen von Pizza, Fladen usw. Stirnseitige Beschichtung aus Inox - Garkammer innen hitzebeständig - Digitalbedientafel - Wärmeisolierung mit Steinwollenauskleidung - Inspektionsfenster aus Pyrex - Pyrometer - Innenbeleuchtung.

 Hornos eléctricos profesionales para la cocción de pizza, focaccia, etc. Revestimiento frontal de acero inoxidable - cámara de cocción completamente de material refractario - panel de mando digital - aislamiento térmico con revestimiento de lana de vidrio - puertas con vidrio pirex de inspección - pirómetros - iluminación interior.

 Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, лепешек и т.п.. Фронтальная облицовка из нержавеющей стали, пекарная камера полностью выполнена из огнеупорного материала, цифровая панель управления, теплоизоляционное покрытие из минеральной ваты, дверки со смотровыми окошками из стекла пирекс, пиromетры, внутренняя подсветка.



FMDW/6+6



# FORNI ELETTRICI FMD

ELECTRIC OVENS  
FOURS ELECTRIQUES  
ELEKTROÖFEN  
HORNOS ELÉCTRICOS  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	FMD/4	FMD/4+4	FMD/6	FMD/6+6	FMDW/6	FMDW/6+6	FMD/9	FMD/9+9	
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	6 kW	12 kW	9 kW	18 kW	9 kW	18 kW	13,2 kW	26,4 kW	
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz - 230-400V/3-3N/50-60Hz							400V/3N 50-60Hz	
ASSORBIMENTO CURRENT ALIMENTATION NETZSPANNUNG ALIMENTACIÓN ПОГЛОЩЕНИЕ		27A - 9A (230V/1N) (400V/3N)	54A - 18A (230V/1N) (400V/3N)	36A - 12A (230V/1N) (400V/3N)	72A - 24A (230V/1N) (400V/3N)	36A - 12A (230V/1N) (400V/3N)	72A - 24A (230V/1N) (400V/3N)	60A - 20A (230V/1N) (400V/3N)	40A (400V/3N)	
TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAILLAR BEITSTEMPERATUR TEMPERATURA DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА		0 ÷ 400 °C								
DIMENSIONI CAMERA COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON ABMESSUNGEN DER GARKAMMER DIMENSIONES CÁMARA DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ		720x 720x 140h (mm)	720x 720x 140h (mm) x2	720x 1080x 140h (mm)	720x 1080x 140h (mm) x2	1080x 720x 140h (mm)	1080x 720x 140h (mm) x2	1080x 1080x 140h (mm)	1080x 1080x 140h (mm) x2	
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	1150x850x 420h (mm)	1150x850x 750h (mm)	1150x1210x 420h (mm)	1150x1210x 750h (mm)	1520x850x 420h (mm)	1520x850x 750h (mm)	1520x1210x 420h (mm)	1520x1210x 750h (mm)	
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO	135 Kg	235 Kg	195 Kg	350 Kg	200 Kg	365 Kg	225 Kg	465 Kg	
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	157 Kg	262 Kg	222 Kg	377 Kg	225 Kg	390 Kg	275 Kg	485 Kg	
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		1250x 1040x 570h (mm)	1250x 1040x 920h (mm)	1250x 1400x 570h (mm)	1250x 1400x 920h (mm)	1650x 1040x 570h (mm)	1650x 1040x 920h (mm)	1650x 1400x 570h (mm)	1650x 1400x 920h (mm)	
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,741 m <sup>3</sup>	1,196 m <sup>3</sup>	0,998 m <sup>3</sup>	1,610 m <sup>3</sup>	0,978 m <sup>3</sup>	1,579 m <sup>3</sup>	1,317 m <sup>3</sup>	2,123 m <sup>3</sup>	



FMDW/6+6 APERTO / OPEN

Forni a gas professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc. Rivestimento frontale inox - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - accensione con piezoelettrico - alimentazione a metano, in dotazione kit G.P.L - illuminazione interna - termostato digitale.

**Accessori:** RAC01 raccordo antivento per migliorare la combustione - RAC02 raccordo sovrapposizione 2 forni.

Professional gas pizza, bread ovens. Stainless steel frontal lining - refractory cooking surface - heat insulation by rock wool - doors with Pirex inspection glass - piezoelectric ignition - Methane gas power, L.P.G. kit supplied - interior lighting - digital thermostat.

**Accessories:** RAC01 wind coupling to improve combustion - RAC02 2 oven stacking coupling.

Fours à gaz professionnels pour la cuisson de pizzas, fougasses, etc. Revêtement frontal en inox - plan de cuisson réfractaire - isolation thermique par revêtement en laine de roche - portes avec vitre d'inspection en pyrex - allumage par piézoélectrique - alimentation au méthane, de série kit GPL - éclairage intérieur - thermostat numérique.

**Accessoires:** RAC01 raccord anti-refouleur pour améliorer la combustion - RAC02 raccord de superposition de 2 fours.

Profi-Gasöfen zum Garen von Pizza, Fladen usw. Stirnseitige Beschichtung aus Inox oder rustikal - hitzebeständige Kochplatte - Wärmeisolierung mit Steinwollenauskleidung - Inspektionsfenster aus Pyrex - piezoelektrische Einschaltung - Erdgasversorgung, LPG-Kit im Lieferumfang - Innenbeleuchtung - digitales thermostat.

**Zubehör:** RAC01 winddichtes Verbindungsstück zur Verbesserung der Verbrennung - RAC02 Verbindungsstück zum Übereinanderstellen von 2 Öfen.

Hornos a gas profesionales para la cocción de pizza, focaccia, etc. Revestimiento frontal de acero inoxidable - plano de cocción refractario - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de vidrio - puertas con vidrio pirex de inspección - encendido con piezoeléctrico - alimentación a gas metano, en dotación kit G.P.L - iluminación interior - termostato digital.

**Accesorios:** RAC01 acople anti-viento para mejorar la combustión - RAC02 acople superposición 2 hornos.

Профессиональные газовые печи для выпечки пиццы, лепешек и т.п. Фронтальная облицовка из нержавеющей стали, огнеупорная жарочная поверхность, теплоизоляционное покрытие из минеральной ваты, дверки со смотровыми окошками из стекла пирекс, пьезоэлектрическое зажигание, работа на метане, в комплекте с оснасткой для работы на сжиженном природном газе, внутренняя подсветка, цифровой термостат.

**Комплектующие:** RAC01 соединение с защитой против ветра для улучшения сгорания - RAC02 соединение для вертикального размещения 2 печей.

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	FGI/4	FGI/6	FGI/9
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	13,9 kW	18 kW	24,5 kW
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz		
CALORIE CALORIES CALORÍAS	CALORIES KALORIEN КАЛОРИИ	11.954 kcal/h 47.437 BTU/h	15.480 kcal/h 61.429 BTU/h	21.070 kcal/h 83.611 BTU/h
CONSUMO METANO METHANE CONSUMPTION CONSOMMATION DE METHANE	ERDGASVERBRAUCH CONSUMO METANO РАСХОД МЕТАНА	G20 = 1,470 m³/h	G20 = 1,904 m³/h	G20 = 2,592 m³/h
CONSUMO METANO CONSUMO METANO РАСХОД МЕТАНА		G25 = 1,710 m³/h	G25 = 2,215 m³/h	G25 = 3,015 m³/h
CONSUMO GPL LPG CONSUMPTION CONSOMMATION DE GPL	LPG-VERBRAUCH CONSUMO GPL РАСХОД СЖИЖЕННОГО ПРИРОДНОГО ГАЗА	G30/G31 = 1,087 kg/h	G30/G31 = 1,408 kg/h	G30/G31 = 1,917 kg/h
ALACCIAMENTO GAS RACCORDAMENTO AU GAZ CONEXIÓN AL GAS	GAS CONNECTION GASANSCHLUSS ПОДСОЕДИНЕНИЕ ГАЗА	3/4" G		
BRUCIATORI BRÛLEURS QUEMADORES	BURNERS BRENNER ГОРЕЛКИ	N° 4		N° 6
TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAILLAR BEITSTEMPERATUR TEMPERATUR A DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА		0 ÷ 450 °C		
DIMENSIONI CAMERA COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON ABMESSUNGEN DER GARKAMMER DIMENSIONES CÁMARA DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ		620x 620x 155h (mm)	620x 920x 155h (mm)	920x 920x 155h (mm)
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS ABMESSUNGEN DIMENSIONES РАЗМЕРЫ		1000x 840x 470h (mm)	1000x 1140x 470h (mm)	1300x 1140x 470h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGEWICHT BEC NETTO	112 Kg	141 Kg	179 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	129 Kg	162 Kg	201 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		1060x 1030x 640h (mm)	1330x 1060x 640h (mm)	1380x 1310x 640h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,699 m³	0,902 m³	1,157 m³





MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO МОДЕЛЬ	DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS ABMESSUNGEN DIMENSIONES РАЗМЕРЫ	PESO NETTO NET WEIGHT POIDS NET NETTOGEWICHT PESO NETO ВЕС НЕТТО	PESO LORDO GROSS WEIGHT POIDS BRUT BRUTTOGEWICHT PESO BRUTO ВЕС БРУТТО	DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ	VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ
<b>MINI</b>	780x600x980h (mm)	26 Kg	27 Kg	790x610x130h (mm)	0,063 m <sup>3</sup>
<b>FME/FYE 4</b>	900x735x980h (mm)	30 Kg	31 Kg	910x750x130h (mm)	0,088 m <sup>3</sup>
<b>FME/FYE 4+4</b>	900x735x850h (mm)	30 Kg	31 Kg	910x750x130h (mm)	0,088 m <sup>3</sup>
<b>FME/FYE 6</b>	900x1020x980h (mm)	38 Kg	39 Kg	910x1030x130h (mm)	0,122 m <sup>3</sup>
<b>FME/FYE 6+6</b>	900x1020x850h (mm)	38 Kg	39 Kg	910x1030x130h (mm)	0,122 m <sup>3</sup>
<b>FMEW6</b>	1150x735x980h (mm)	39 Kg	40 Kg	1160x750x130h (mm)	0,113 m <sup>3</sup>
<b>FMEW6+6</b>	1150x735x850h (mm)	39 Kg	40 Kg	1160x750x130h (mm)	0,113 m <sup>3</sup>
<b>FME9</b>	1150x1020x980h (mm)	47 Kg	48 Kg	1160x1030x130h (mm)	0,155 m <sup>3</sup>
<b>FME9+9</b>	1150x1020x850h (mm)	47 Kg	48 Kg	1160x1030x130h (mm)	0,155 m <sup>3</sup>
<b>FML/FYL/FMD 4</b>	1010x850x980h (mm)	39 Kg	40 Kg	1020x860x130h (mm)	0,114 m <sup>3</sup>
<b>FML/FYL/FMD 4+4</b>	1010x850x850h (mm)	39 Kg	40 Kg	1020x860x130h (mm)	0,114 m <sup>3</sup>
<b>FML/FYL/FMD 6</b>	1010x1210x980h (mm)	48 Kg	49 Kg	1020x1220x130h (mm)	0,162 m <sup>3</sup>
<b>FML/FYL/FMD 6+6</b>	1010x1210x850h (mm)	48 Kg	49 Kg	1020x1220x130h (mm)	0,162 m <sup>3</sup>
<b>FMLW/FMDW6</b>	1370x850x980h (mm)	45 Kg	46 Kg	1380x860x130h (mm)	0,154 m <sup>3</sup>
<b>FMLW/FMDW6+6</b>	1370x850x850h (mm)	45 Kg	46 Kg	1380x860x130h (mm)	0,154 m <sup>3</sup>
<b>FML/FMD9</b>	1370x1210x980h (mm)	63 Kg	64 Kg	1380x1220x130h (mm)	0,219 m <sup>3</sup>
<b>FML/FMD9+9</b>	1370x1210x850h (mm)	63 Kg	64 Kg	1380x1220x130h (mm)	0,219 m <sup>3</sup>
<b>FGI4</b>	1000x840x1000h (mm)	34 Kg	35 Kg	1020x770x130h (mm)	0,102 m <sup>3</sup>
<b>FGI6</b>	1000x1140x1000h (mm)	42 Kg	43 Kg	1020x1070x130h (mm)	0,142 m <sup>3</sup>
<b>FGI9</b>	1300x1140x1000h (mm)	52 Kg	53 Kg	1310x1070x130h (mm)	0,182 m <sup>3</sup>

