



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>FM-CAPPAFMD4</b>	Cappa aspirante per mod. FMD4 / FMD4+4 / FYL4 / FYL4+4 / FML4 / FML4+4	<b>Consegna:</b> da 8 a 15 giorni

**DESCRIZIONE PROFESSIONALE**
**ACCESSORI/OPTIONAL**

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>FM-FYL4</b> 	<b>FIMAR - Forno pizza elettrico, per 4 pizze Grandi, 1 camera da cm 72x72, comandi meccanici, Senza PIROMETRO, mod. FYL4</b> FORNO per PIZZA ELETTRICO con 1 CAMERA da mm.720x720x140h, con PORTA VETRO, piano cottura in refrattario, 2 TERMOSTATI REGOLABILI per SUOLA e CIELO, temp.da +50° a +500 °C, Kw.6, Peso 86 Kg, dim.esterne mm.1010x850x420h	<b>Consegna:</b> da 8 a 15 giorni
<b>FM-FML4</b> 	<b>FIMAR - Forno pizza elettrico, per 4 pizze Grandi, 1 camera cm 72x72, comandi meccanici, mod. FML4</b> FORNO per PIZZA ELETTRICO con 1 CAMERA da mm.720x720x140h, con PORTA VETRO, piano cottura in refrattario, 2 TERMOSTATI REGOLABILI per SUOLA e CIELO, temp.da +50° a +500 °C, V.230/1, Kw.6, Peso 86 Kg, dim.esterne mm.1010x850x420h	<b>Consegna:</b> da 8 a 15 giorni
<b>FM-FYL4+4</b> 	<b>FIMAR - Forno pizza elettrico per 4+4 Pizze Grandi, 2 camere indipendenti, Senza PIROMETRO, mod. FYL4+4</b> FORNO per PIZZA ELETTRICO per 4+4 Pizze Grandi, 2 CAMERE Indipendenti da mm.720x720x140h, piano cottura in refrattario, 4 TERMOSTATI REGOLABILI per SUOLA e CIELO, temp.da +50° a +500 °C, V.230/1, Kw.6, Peso 146 Kg, dim.esterne mm.1010x850x420h	<b>Consegna:</b> da 8 a 15 giorni

**FM-FMD4**

**FIMAR - Forno pizza elettrico, per 4 Pizze Grandi, 1 camera cm 72x72, comandi Digitali, mod. FMD4**  
 FORNO per PIZZA ELETTRICO con 1 CAMERA da mm.720x720x140h, con PORTA VETRO, camera di cottura interamente in refrattario, 2 TERMOSTATI REGOLABILI per SUOLA e CIELO, temp.da +50° a +500 °C, Kw.6, Peso 86 Kg, dim.esterne mm.1150x850x420h

Consegna: da 8 a 15 giorni

**FM-FML4+4**

**FIMAR - Forno pizza elettrico per 4+4 Pizze Grandi, 2 camere Indipendenti da cm 72x72, Comandi Meccanici, mod. FML4+4**  
 FORNO per PIZZA ELETTRICO per 4+4 Pizze Grandi, 2 CAMERE Indipendenti da mm.720x720x140h, piano cottura in refrattario, 4 TERMOSTATI REGOLABILI per SUOLA e CIELO, temp.da +50° a +500 °C, V.230/1, Kw.6, Peso 86 Kg, dim.esterne mm.1010x850x420h

Consegna: da 8 a 15 giorni

**FM-FMD4+4**

**FIMAR - Forno pizza elettrico per 4+4 Pizze Grandi, 2 camere indipendenti da cm 72x72 Grandi, Comandi DIGITALI, mod. FMD4+4**  
 FORNO per PIZZA ELETTRICO per 4+4 Pizze Grandi, 2 CAMERE Cottura Indipendenti da mm.720x720x140h INTERAMENTE in REFRATTARIO, 4 TERMOSTATI REGOLABILI per SUOLA e CIELO, temp.da +50° a +500 °C, V.230/1, Kw.6, Peso 146 Kg, dim.esterne mm.1010x850x420h

Consegna: da 8 a 15 giorni