



**SNACK  
LINE**

Digital and  
manual ovens

# Snack Line: nati per il Fast ottimi per la cottura pro

## Snack Line: made for Fast users, optimal for the p

• I forni elettrici Fimar, manuali ed elettronici, hanno in comune accessori e particolari pensati e costruiti per garantire la massima versatilità e funzionalità.

### Snack line manuali - Snack line manual ovens



• I forni Fimar sono dotati di una comoda luce interna indispensabile per una corretta visione dello stato di cottura del prodotto. L'illuminazione è perennemente attiva durante il funzionamento del forno.

• Fimar's ovens are equipped with a convenient internal light, essential for easily checking food cooking process. Lighting is permanently active during oven functioning.

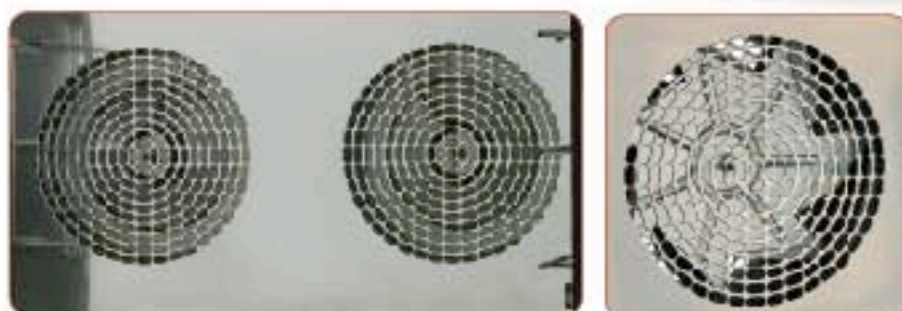


• La guarnizione attorno alla luce della porta è facilmente removibile per permettere un'accurata pulizia e garantisce un perfetto isolamento termico.

• The door gasket can be easily removed, to allow accurate cleaning and guarantees a perfect thermal insulation.



• Le camere di cottura sono interamente in acciaio Inox  
• The cooking chamber is stainless steel made



• Il flusso d'aria all'interno del forno è garantito da una o due ventole a seconda del modello.

• Internal oven air flow is guaranteed by one or two fans, based upon models.

professionale.  
professional baking.

**SNACK  
LINE**

Visita  
[www.fimor.it](http://www.fimor.it)

• Fimor's electric ovens, either in the manual or electronic versions, have in common accessories and parts designed to guarantee maximum versatility and functionality.

## Snack line digital - Snack line digital ovens



• La maniglia dei forni Fimor è di comodissima e pratica impugnatura e permette con una semplice spinta di chiudere con sicurezza la porta del forno.  
• Fimor oven handle has a practical and convenient grip, allowing to close oven door with safety, by a simple push.



• I portateghe variano per numero e per dimensione in funzione delle caratteristiche del modello di forno e della quantità massima di teglie o griglie che può contenere.  
• Baking trays holders are in different sizes and quantity, based upon the oven model features and the maximum quantity of baking trays or grills that it can hold.

 **ПРАКТИКА**®

т/факс:(495) 921 3986

 **FIMOR**

Bakery 360

BLACK-Magic version



**SNACK  
LINE**

Visita  
[www.fimor.it](http://www.fimor.it)



**FIMOR**

4

**ПРАКТИКА**

т/факс:(495) 921 3986

# Bakery 360 BLACK-Digital version



## CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI

Dim. esterne (lpxh)	mm 726 x 616 X 530
Dim. interne (lpxh)	mm 620 x 510 x 280
Peso	Kg 55,00
1 Set Teglie Acciaio Inox	(600 x 400) or GN 1/1
Apertura porta	frontale
Disponibilità colori mantello	Ral Nero 9017 - Inox
Lotti Minimi	6 pezzi
Dimensione Lotto (cm)	140 x 70 x 190 h

## GENERAL OVEN DESCRIPTIONS

External Dim. (lpxh)	mm 726 x 616 x 530
Internal Dim. (lpxh)	mm 620 x 510 x 280
Weight	Kg 55,00
1 Set Trays in Stainless Steel	(600 x 400) or GN 1/1
Opening Door	front Openin
Availability Colors External Cape	Ral Black 9017 Stainless steel
Minimal Quantity	6 pieces
Packing Dimension	140 x 70 x 190 h

## CARATTERISTICHE TECNICHE SPECIFICHE

CODICE	B 360
Umidificazione	no
Power W	2 x 2400
Motore e ventole	2 no reverse
Voltaggio	380/400 V

ACCESSORI	Teglie INOX BAKERY INCLUDE
Griglia	(600 x 400)

## SPECIFICATIONS

MODEL	B 360
Humidifier	no
Power W	2 x 2400
Motor and fan	2 no reverse
Voltage	380/400 V

ACCESSORIES	BAKERY TRAYS IN STAINLESS STEEL INCLOD ED
Grid	(600 x 400)



Bakery 460

BLACK-Magic version



**SNACK  
LINE**

Visita  
[www.fimor.it](http://www.fimor.it)



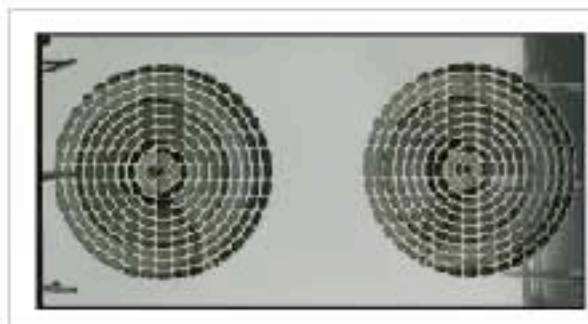
**FIMOR**

6

**ПРАКТИКА**

т/факс:(495) 921 3986

# Bakery 460 INOXsteel-Digital version



## CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI

Dim. esterne (l x p x h)	mm 726 x 616 x 610
Dim. interne (l x p x h)	mm 620 x 510 x 360
Peso	Kg 55,00
1 Set Teglie Acciaio Inox	(600 x 400) or GN 1/1
Apertura porta	frontale
Disponibilità colori mantello	Ral Nero 9017 - Inox
Lotti Minimi	6 pezzi
Dimensione Lotto (cm)	140 x 70 x 200 h

## GENERAL OVEN DESCRIPTIONS

External Dim. (l x p x h)	mm 726 x 616 x 610
Internal Dim. (l x p x h)	mm 620 x 510 x 360
Weight	Kg 55,00
1 Set Trays in Stainless Steel	(600 x 400) or GN 1/1
Opening Door	front Opening
Availability Colors External Cape	Ral Black 9017 Stainless steel
Minimal Quantity	6 pieces
Packing Dimension (cm)	140 x 70 x 200 h

## CARATTERISTICHE TECNICHE SPECIFICHE

CODICE	B 460
Umidificazione	no
Power W	2 x 3000
Motore e ventole	2 no reverse
Voltaggio	380/400 V

ACCESSORI	Teglie INOX BAKERY INCLUDE
Griglia	(600 x 400)

## SPECIFICATIONS

MODEL	B 460
Humidifier	no
Power W	2 x 3000
Motor and fan	2 no reverse
Voltage	380/400 V

ACCESSORIES	BAKERY TRAYS IN STAINLESS STEEL INCLUDED
Grid	(600 x 400)

Bakery 433

BLACK-Magic version



**SNACK  
LINE**

Visita  
[www.fimor.it](http://www.fimor.it)



**RAMOR**

8

**ПРАКТИКА**

т/факс:(495) 921 3986



### CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI

Dim. esterne (l x p x h)	mm 559 x 546 x 610
Dim. interne (l x p x h)	mm 453 x 440 x 360
Peso	Kg 48,00
1 Set Teglie Acciaio Inox	(433 x 333) or GN 2/3
Apertura porta	frontale
Disponibilità colori mantello	Ral Nero 9017 - Inox
Lotti Minimi	6 pezzi
Dimensione Lotto (cm)	140 x 70 x 200 h

### GENERAL OVEN DESCRIPTIONS

External Dim. (l x p x h)	mm 559 x 546 x 610
Internal Dim. (l x p x h)	mm 453 x 440 x 360
Weight	Kg 48,00
1 Set Trays in Stainless Steel	(433 x 333) or GN 2/3
Opening Door	front Opening
Availability Colors External Cape	Ral Black 9017 Stainless steel
Minimal Quantity	6 pieces
Packing Dimension (cm)	140 x 70 x 200 h

### CARATTERISTICHE TECNICHE SPECIFICHE

CODICE	B 433
Umidificazione	no
Power W	2 x 1600
Motore e ventole	2 no reverse
Voltaggio	230 V

ACCESSORI	Teglie INOX BAKERY INCLUDE
Griglia	(433 x 333)

### SPECIFICATIONS

MODEL	B 433
Humidifier	no
Power W	2 x 1600
Motor and fan	2 no reverse
Voltage	230 V

ACCESSORIES	BAKERY TRAYS IN STAINLESS STEEL INCLUDED
Grid	(433 x 333)

Bakery 428

BLACK-Magic version



**SNACK  
LINE**

Visita  
[www.fimor.it](http://www.fimor.it)



10



т/факс:(495) 921 3986



### CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI

Dim. esterne (lxpxh)	mm 535 x 500 x 610
Dim. interne (lxpxh)	mm 420 x 310 x 360
Peso	Kg 30,5
1 Set Teglie Acciaio Inox	(410 x 280) or GN 1/2
Apertura porta	frontale
Disponibilità colori mantello	Ral Nero 9017 - Inox
Lotti Minimi	6 pezzi
Dimensione Lotto (cm)	140 x 70 x 200 h

### GENERAL OVEN DESCRIPTIONS

External Dim. (lxpxh)	mm 535 x 500 x 610
Internal Dim. (lxpxh)	mm 420 x 310 x 360
Weight	Kg 30,5
1 Set Trays in Stainless Steel	(410 x 280) or GN 1/2
Opening Door	front Opening
Availability Colors External Cape	Ral Black 9017 Stainless steel
Minimal Quantity	6 pieces
Packing Dimensions (cm)	140 x 70 x 200 h

### CARATTERISTICHE TECNICHE SPECIFICHE

CODICE	B 428
Umidificazione	no
Power W	1 x 2400
Motore e ventole	1 no reverse
Voltaggio	230 V

ACCESSORI	Teglie INOX BAKERY INCLUDE
Griglia	(410 x 280)

### SPECIFICATIONS

MODEL	B 428
Humidifier	no
Power W	1 x 2400
Motor and fan	1 no reverse
Voltage	230 V

ACCESSORIES	BAKERY TRAYS IN STAINLESS STEEL INCLUDED
Grid	(410 x 280) or

**SNACK  
LINE**Visita  
[www.timon.it](http://www.timon.it)**SUPPORTO FORNO IN INOX MOD: B460 - 8360-643-644-645**

Dim. esterne: mm 820 x 660 x 940

Capacità teglie: 4 teglie 600 x 400, o 1/1 GN

Disponibile a richiesta con 6 livelli

Optionals: Ruote

**SUPPORTO FOR OVENS MOD: B460 - 8360-643-644-645**

Dimension: mm 820 x 660 x 940

Tray capacity: 4 trays 600 x 400, or 1/1 GN

Available on request with 6 levels

Optionals: Wheels



**SUPPORTO FORNO IN INOX MOD: B428 - B433-434-344**

Dim. esterne: mm 650 x 550 x 940

Capacità teglie: 4 teglie 433 x 333, o 1/3 GN

Disponibile a richiesta con 6 livelli

Optionals: Ruote

**SUPPORTO FOR OVENS MOD: B428 - B433-434-344**

Dimension: mm 650 x 550 x 940

Tray capacity: 4 trays 433 x 333, or 1/3 GN

Available on request with 6 levels

Optionals: Wheels



Bakery 6410

INOX STEEL Manual



**SNACK  
LINE**

Visita  
[www.fimor.it](http://www.fimor.it)



**fimor**

14

**ПРАКТИКА**

т/факс:(495) 921 3986

# Bakery 6410 EL INOX STEEL Digital



## CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI

Dim. esterne (l x p x h)	mm 826 x 710 x 1050
Dim. interne (l x p x h)	mm 620 x 425 x 828
Peso	Kg 95,00
Apertura porta	Laterale
Colore mantello	Inox

## GENERAL OVEN DESCRIPTIONS

External Dim. (l x p x h)	mm 826 x 710 x 1050
Internal Dim. (l x p x h)	mm 620 x 425 x 828
Weight	Kg 95,00
Opening Door	Lateral
External Cape	Stainless steel

## CARATTERISTICHE TECNICHE SPECIFICHE

CODICE	B 6410 EL
Umidificazione	si
Power W	3 x 4500
Motore e ventole	3 reverse
Voltaggio	430 V

## ACCESSORI

Teglie (non incluse)	(600 x 400)
----------------------	-------------

## SPECIFICATIONS

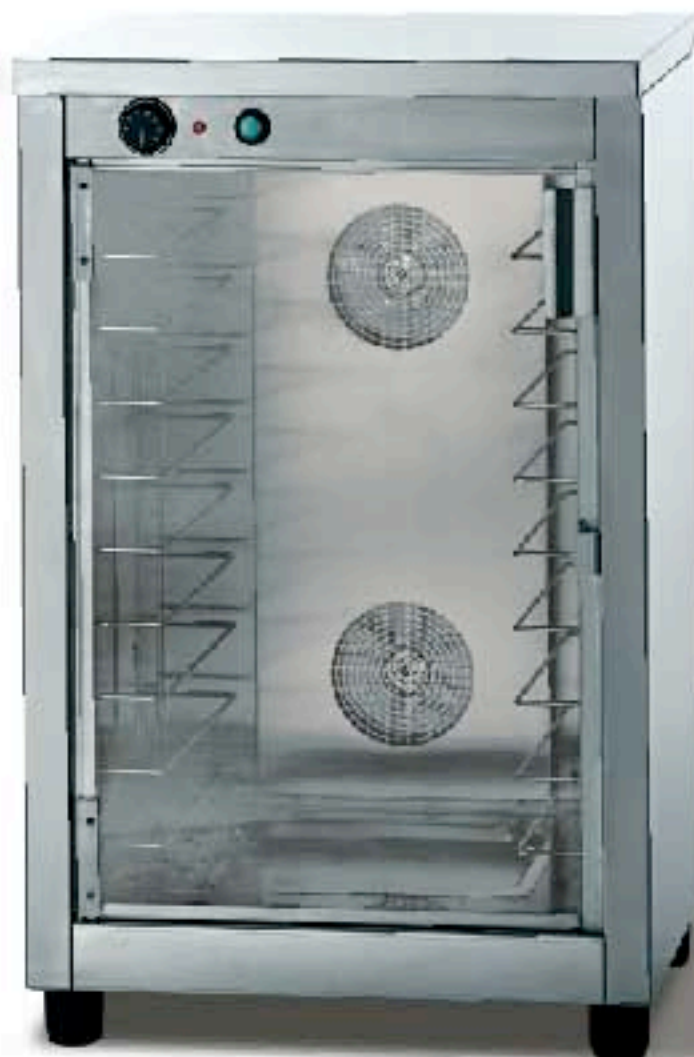
MODEL	B 6410
Humidifier	yes
Power W	3 x 4500
Motor and fan	3 reverse
Voltage	430 V

## ACCESSORIES

Trays (not included)	(600 x 400)
----------------------	-------------

## SNACK LINE

Visita  
[www.fimor.it](http://www.fimor.it)



### CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI MOD L 439

Dim. esterne (lxpxh)	mm 595 X 530 X 940
Dim. interne (lxpxh)	mm 505 X 410 X 680
Peso	Kg 25,50
Supporto per teglie	9 ( mm 433 x 333)
Caratteristiche Gen.:	Porta in cristallo con apertura laterale Bacinella interna per umidificazione

Per Forni linea Snack Mod.: BAKERY 428 (B428)  
BAKERY 433 (B433)

### GENERAL PROOFERS DESCRIPTIONS MOD L 439

External dimension (lxpxh)	mm 595 X 530 X 940
Internal dimension (lxpxh)	mm 505 X 410 X 680
Weight	Kg 25,50
Support for trays	9 ( mm 433 x 333)
Main feature :	Lateral opening glass door Internal container for humidification

For snack ovens Mod.: BAKERY 428 (B428)  
BAKERY 433 (B433)

### CARATTERISTICHE TECNICHE SPECIFICHE

CODICE	L 439	L 439 R
Umidificazione Termostata 0-90°	si	si
Power W	1 x 1600	1 x 1600
Motore e ventole	no	2 no reverse
Voltaggio	230 V	230 V

### SPECIFICATIONS

MODEL	L 439	L 439 R
Humidification thermostat 0-90°	si	si
Power W	1 x 1600	1 x 1600
Motor and fan	no	2 no reverse
Voltage	230 V	230 V

# LIEVITATORE L 649



## CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI MOD L 649

Dim. esterne (l x p x h)	mm 770 x 530 x 940
Dim. interne (l x p x h)	mm 680 x 400 x 680
Peso	Kg 36,00
Supporto per teglie	9 ( mm 600 x 400)
Caratteristiche Gen. :	Porta in cristallo con apertura laterale Bacinella interna per umidificazione
Per Forni linea Snack Mod.:	BAKERY 460 (B460) BAKERY 360 (B360)

## GENERAL PROOFERS DESCRIPTIONS MOD L649

External dimension (l x p x h)	mm 770 x 530 x 940
Internal dimension (l x p x h)	mm 680 x 400 x 680
Weight	Kg 36,00
Support for trays	9 ( mm 600 x 400)
Main features :	Lateral opening glass door Internal container for humidification
For snack ovens Mod.:	BAKERY 460 (B460) BAKERY 360 (B360)

## CARATTERISTICHE TECNICHE SPECIFICHE

CODICE	L 649	L 649 R
Umidificazione Termostata 0-90°	si	si
Power W	1 x 1600	1 x 1600
Motore e ventole	no	1 no reverse
Voltaggio	230 V	230 V

## SPECIFICATIONS

MODEL	L 439	L 439 R
Humidification thermostat 0-90°	yes	yes
Power W	1 x 1600	1 x 1600
Motor and fan	no	1 no reverse
Voltage	230 V	230 V



### CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI

Dimensioni esterne (lxpxh)	mm 870 x 920 x 825
Peso:	Kg 66
Distanza teglie:	mm 850
Supporto teglie:	6 livelli
Capacità teglie:	12 teglie 60 x 40 o 1/1GN
Apertura porta:	2 ante
Porta con antina in acciaio Inox	
Bacinella interna con deumidificazione	

### GENERAL PROOFERS DESCRIPTIONS MOD

External dimension (lxpxh)	mm 870 x 920 x 825
Weight:	Kg 66
Distance between trays:	mm 850
Levels:	6 levels
Tray Capacity:	12 trays 60 x 40 o 1/1GN
Door Opening:	Double opening doors
Stainless steel doors	
Internal container for umidification	

### CARATTERISTICHE TECNICHE SPECIFICHE

Pannello comandi elettronico			
Umidificazione Termostata:	0 - 90°		
Poteza:	700 Watt		
Motori ventole:	no		
Voltaggio	220V		

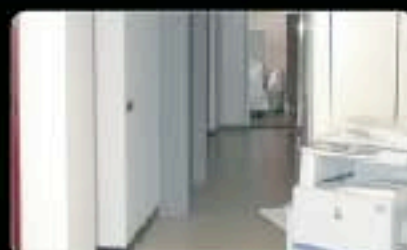
### SPECIFICATIONS

Electronic control panel			
Humidification Thermostat:	0 - 90°		
Power:	700 Watt		
Motor and fan:	no		
Voltage	220V		



La Fimor Srl rappresenta oggi un punto di riferimento internazionale per la produzione completa di forniture professionali per la cucina. Lo stabilimento si estende su di una superficie complessiva di oltre 3500 Mq, completamente attrezzati con le più moderne tecnologie per la lavorazione dell'acciaio Inox. Fimor sviluppa interamente il prodotto a partire dalla fase concettuale e di progettazione fino all'assemblaggio completo. La filosofia che guida ormai da anni il successo di Fimor sta nel mantenimento di un elevato rapporto qualità/prezzo, che garantisce ai propri clienti un prodotto straordinario.

Fimor Srl is now an international point of reference for the complete production of professional kitchen supplies. The factory covers over 3,500 square meters, fully equipped with the latest stainless steel processing technologies. Fimor fully manufactures products from the design phase to final assembly. Fimor's long-standing success is based on the philosophy of maintaining a high quality/price ratio that guarantees its customers extraordinary products.



Visita  
[www.fimor.it](http://www.fimor.it)



117246, Россия, Москва, Научный проезд, 20, стр.2  
т./факс:(495) 921 3986  
e-mail: [gabel@dol.ru](mailto:gabel@dol.ru) [www.luko.ru](http://www.luko.ru)