



FEEB1

## Descrizione

**made in Italy**

### **FORNI ELETTRICI PER PIZZERIA COMANDI ELETTROMECCANICI STANDARD**

Progettati e costruiti con lo standard della qualità italiana, garantendo affidabilità e stile. Versione camera singola e monoblocco bicamera. Platea in mattone refrattario. Struttura in lamiera preverniciata e porte in acciaio inox. Comandi elettromeccanici con regolazione della temperatura del cielo e della platea indipendenti. Temperatura da 50° a 500° C. Resistenze del cielo a vista. Luce interna. Alimentazione 400V

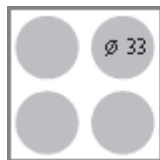
## **MARCHIO CE**

**FEE B 1**

**BICAMERA CON PLATEA REFRATTARIA**

### **Caratteristiche tecniche:**

- Dimensioni: 975 x 925 x 745 mm (L x P x H)
- Dimensioni camera cottura: 2 X 660 x 660 x 140 mm (L x P x H)
- N° camera platea refrattario: 2
- N° teglie: 1+1
- N° pizze: 4+4
- Potenza totale assorbita: 9,4 KW
- Valvola per scarico vapori: no
- Alimentazione Volt: 400 (3P+T)
- Luce interna: si
- Peso: 135 Kg
- Temperatura min/max: 50/500 °C



## Accessori:

**SUP 15**

Per mod. FEE M1 e mod. FEE B1  
Dimens. mm 975x815x860/960h



SUPPORTO IN FERRO VERNICIATO PER FORNI PIZZERIA STANDARD

**KITR 5M**

Kit ruote per supporti forni STANDARD e MULTIUSO



**CAP 15**

Per mod. FEE M1 e mod. FEE B1 Dimens. mm 975x965x120h



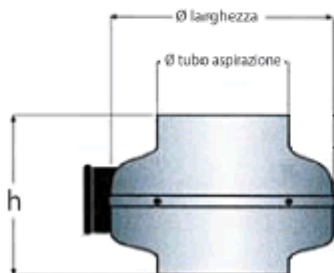
CAPPA IN ACCIAIO INOX PER FORNI PIZZERIA STANDARD (Escluso aspiratore)

**ASP SM**

Aspiratore Elettrico per cappe STANDARD e MULTIUSO  
Cassonetto esterno arrotondato da installare sopra la cappa  
Portata max 325 m<sup>3</sup>/h

**REG V**

Regolatore di velocità per aspiratore elettrico



Su richiesta, sono disponibili gli stessi forni con la camera di cottura tutta refrattaria (**PLATEA E CIELO**)

Il relativo prezzo va richiesto all'ufficio commerciale

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso