



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



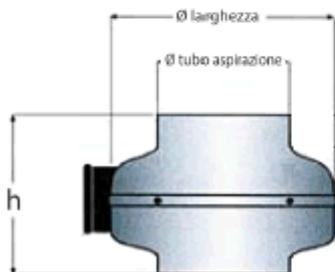
CAPPA IN ACCIAIO INOX PER FORNI PIZZERIA STANDARD (Escluso aspiratore)

ASP SM

Aspiratore Elettrico per cappe STANDARD e MULTIUSO
Cassonetto esterno arrotondato da installare sopra la cappa
Portata max 325 m³/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