HOT CLASS S.R.L.
Via Corradino D'Ascanio 4, 64010 Colonnella (TE) – ITALIA - Email: info@hotclass.it Telefono: 0861 753523/753533
Fax: 0861715684

FEEB2

Descrizione

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

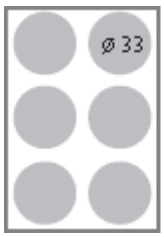
FEE B2

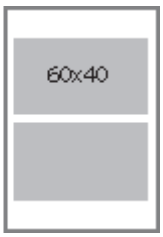
BICAMERA CON PLATEA REFRATTARIA – COMANDI ELETTROMECCANICI STANDARD

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: 975 x 1215 x 745mm (L x P x H)
- Dimensioni camera cottura: 2 X 660 x 990 x 140 mm (L x P x H)
- N° camera platea refrattario: 2
- N° teglie: 2+2
- N° pizze: 6+6
- Potenza totale assorbita: 14,4 KW
- Valvola per scarico vapori: no
- Alimentazione Volt: 400 (3P+T)
- Luce interna: si
- Peso: 190 Kg
- Temperatura min/max: 50/500 °C

HOT CLASS S.R.L.
Via Corradino D'Ascanio 4, 64010 Colonnella (TE) – ITALIA - Email: info@hotclass.it Telefono: 0861 753523/753533
Fax: 0861715684





Accessori:

SUP 2S Per mod. FEE M2 e mod. FEE B2
Dimens. mm 975x1105x860/960h

SUPPORTO IN FERRO VERNICIATO PER FORNI PIZZERIA STANDARD

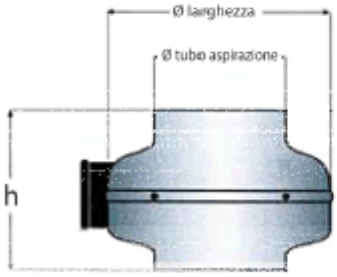
KITR 5M Kit ruote per supporti forni STANDARD e MULTIUSO

CAP 2S
Per mod. FEE M2 e mod. FEE B2 Dimens. mm 975x1255x120h

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

ASP 5M 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