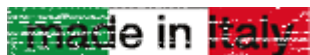




FEEB2G

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

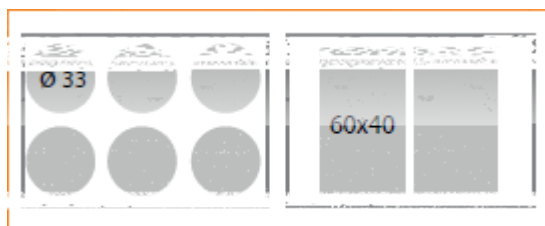
MARCHIO CE

FEE B2G

BICAMERA CON PLATEA REFRATTARIA – SERIE STANDARD

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: 1360 x 954 x 745 mm (L x P x H)
- Dimensioni camera cottura: 2 X 1080 x 720 x 140 mm (L x P x H)
- N° camera platea refrattario: 2
- N° teglie 60X40 cm: 2+2
- N° pizze: 6+6
- Potenza totale assorbita: 18 KW
- Valvola per scarico vapori: no
- Alimentazione Volt: 400 (3P+T)
- Luce interna: si
- Peso: 214 Kg
- Temperatura min/max: 50/500 °C



Accessori:

SUP 2SG

Per mod. FEE M2G e mod. FEE B2G
Dimens. mm 1360x845x860/960h



Supporto in ferro verniciato

KITR 5M

Kit ruote per supporti forni STANDARD e MULTIUSO



CAP 2SG

Per mod. FEE M2G e mod. FEE B2G
Dimens. mm 1360x1015x120h

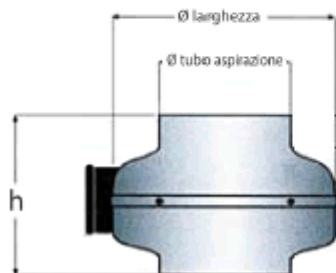


ASP SM

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



Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso