



FEEB2G

## 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 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



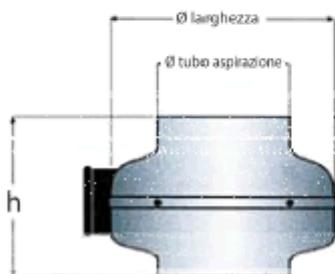
**CAP 2SG**

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



**ASP 5M** 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



Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso