



FEEB3

## 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

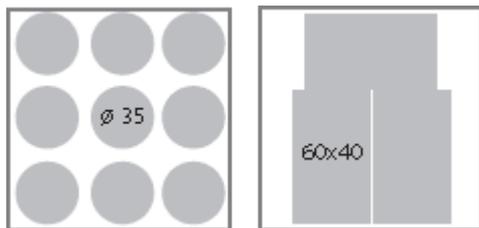
## **MARCHIO CE**

**FEE B3**

**BICAMERA CON PLATEA REFRATTARIA**

### **Caratteristiche tecniche:**

- Dimensioni: 1360 x 1315 x 745 mm (L x P x H)
- Dimensioni camera cottura: 2 X 1080 x 1080 x 140 mm (L x P x H)
- N° camera platea refrattario: 2
- N° teglie: 3+3
- N° pizze: 9+9
- Potenza totale assorbita: 26,4 KW
- Valvola per scarico vapori: no
- Alimentazione Volt: 400 (3P+T)
- Luce interna: si
- Peso: 300 Kg
- Temperatura min/max: 50/500 °C



## Accessori:



Per mod. FEE M3 e mod. FEE B3  
Dimens. mm 1360x1205x860/960h



## SUPPORTO IN FERRO VERNICIATO PER FORNI PIZZERIA STANDARD



Kit ruote per supporti forni STANDARD e MULTISUO



Per mod. FEE M3 e mod. FEE B3 Dimens. mm 1305x1385x120h



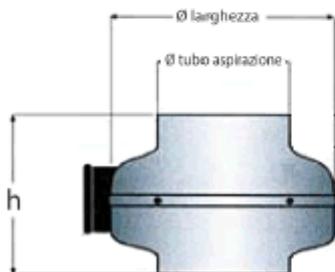
## CAPPA IN ACCIAIO INOX PER FORNI PIZZERIA STANDARD (Escluso aspiratore)



Aspiratore Elettrico per cappe STANDARD e ALLIUMUSO  
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