



FEP2M

## Descrizione

**made in Italy**

### FORNI ELETTRICI MINI PER PIZZERIA

Questa linea di forni è contraddistinta da modelli monoblocco MONOCAMERA e BICAMERA. L'utilizzo di materiali speciali ad alto potere isolante determina un'ottima efficienza termica e bassi consumi.

Camere di cottura in lamiera alluminata con resistenze corazzate e PLATEA IN REFRATTARIO.

Frontale in acciaio inox e pennellature laterali e posteriori in lamiera verniciata.

Spia luminosa per segnalazione presenza rete.

COMANDI ELETTROMECCANICI per il controllo temperatura fino a 320°/350°C.

### MARCHIO CE

Caratteristiche specifiche:

FEP1M, FEP2M: porta inox, luce interna, controllo della temperatura della camera. Alimentazione 230V

FEP1V, FEP2V: porta inox con vetro, luce interna, 2 termostati per camera, controllo della temperatura del cielo e della platea indipendenti. Alimentazione 230V

FEP1S, FEP2S: porta inox con vetro, luce interna, 2 termostati per camera, controllo della temperatura del cielo e della platea indipendenti. Alimentazione 400V

**FEP2M**

BICAMERA

1 termostato a camera

1 timer a camera

### Caratteristiche tecniche:

- Camera con platea refrattario: bicamera
- N° pizze/  $\bar{A}$ , cm: 1+1 x 35
- Dimensioni camera cottura: 410 x 360 x 90 mm (L x P x H)
- Dimensioni esterne: 570 x 500 x 430 mm (L x P x H)
- Potenza totale assorbita: 2,4Kw (3 x 800W)

- Alimentazione: 230 V
- Peso: 33 Kg
- Temperatura min/max: 50/320 °C
- Luce interna: si



Scarica PDF prodotto:



Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso