



FEP2S

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 pannellature laterali e posteriori in lamiera verniciata.

Spia luminosa per segnalazione presenza rete.

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

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.

FEP2S

BICAMERA

PORTA A VETRO

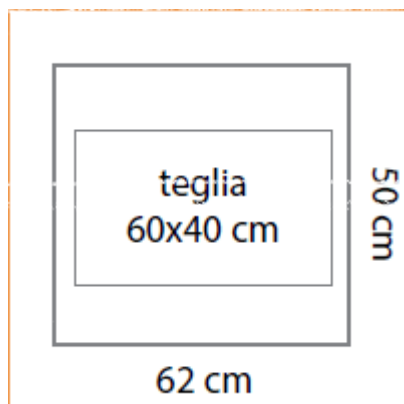
2 termostati a camera indipendenti

MARCHIO CE

Caratteristiche tecniche:

- Camera con platea refrattario: bicamera
- N° pizze/ ø cm: (1+1) x 45
- Dimensioni camera cottura: 620 x 500 x 120 mm (L x P x H)
- Dimensioni: 915 x 690 x 527 mm (L x P x H)

- Potenza totale assorbita: 7500 W
- Alimentazione: 400V
- Peso: 71 Kg
- Temperatura min/max di lavoro: 50/500 °C
- Luce: si



Scarica PDF prodotto:



Accessori:

FEPSMALL P

Supporto aperto in lamiera verniciata per mod. FEP 1S/2S dim. mm 918x623x860h

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso