



FEP2V

Descrizione

made in Italy

FORNI ELETTRICI MINI PER PIZZERIA

Questa linea di forni Ã" contraddistinta da modelli monoblocco MONOCAMERA e BICAMERA. L'uso 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 320Â°/350Â°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.

FEP2V

BICAMERA

PORTA A VETRO

2 termostati a camera

Caratteristiche tecniche:

- Camera con platea refrattario: bicamera
- NÂ° pizze/ Ã cm: 1+1 x 35
- Dimensioni camera cottura: 410 x 360 x 95 mm (L x P x H)
- Dimensioni esterne: 625 x 500 x 430 mm (L x P x H)
- Potenza totale assorbita: 3,2 KW (4 x 800 W)

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



Scarica PDF prodotto:



Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso