



FEPB1R

## Descrizione

**made in Italy**

### **FORNI ELETTRICI PER PIZZERIA BICAMERA COMANDI ELETTROMECCANICI**

Realizzati in moduli monoblocco con speciali materiali ad alto coefficiente isolante.

Frontale in acciaio inox e pannellatura laterale in lamiera trattata e verniciata.

Porte con facile sistema di sgancio manuale per una più semplice e rapida pulizia.

COMANDI ELETTROMECCANICI con regolazione della temperatura del cielo e della platea indipendenti.

Temperatura da 60°C a 450°C.

Modelli con platea in refrattario e modelli con camera di cottura tutta in refrattario, RESISTENZE DEL CIELO A VISTA.

Questo accorgimento tecnico permette di ottenere una migliore cottura della farcitura della pizza ed evitare dispersione di calore.

Luce interna.

VALVOLA con convogliatore a raccordo di sezione diametro 100mm, per l'evacuazione dei vapori di cottura, sul lato sx del tetto forno.

Alimentazione 400V.

### **FEP B1R**

BICAMERA TUTTO IN REFRATTARIO

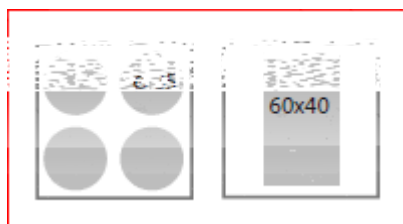
Dimensioni camera cottura 670 x 685 mm

### **MARCHIO CE**

### **Caratteristiche tecniche:**

- N. camere/tipologia: 2 camere/tutto in refrattario
- N° pizze: 4 + 4 ( ø 35 )
- N° teglie 60 x 40 cm: 1+1
- Dimensioni camera cottura: 670 x 685 x 150 mm (L x P x H)
- Dimensioni: 1000 x 1000 x 770 mm (L x P x H)

- Potenza totale assorbita: 9,6 KW
- Valvola per scarico vapori: si
- Alimentazione: 400 V
- Peso: 186 Kg
- Luce: si



## Accessori:



### FEP AR 1

CELLA DI LIEVITAZIONE IN ACCIAIO INOX

Dimensioni esterne (L x P x H): 1000 x 916 x 1000 mm

Potenza totale assorbita: 1,1 KW

Alimentazione: 230 V



### FEP CAP 1

CAPPA CON ASPIRATORE IN ACCIAIO INOX

Dimensioni esterne (L x P x H): 1010 x 1073 x 270 mm

Potenza totale assorbita: 0,65 KW

Alimentazione: 230 V



### FEP P1

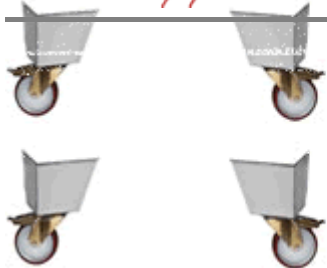
SUPPORTO APERTO IN ACCIAIO INOX

Dimensioni esterne (L x P x H): 1010 x 850 x 910 mm



### FEP KPT

KIT PORTA-TEGLIE 6 guide



**KIT R**

KIT RUOTE

---

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso