



FEPB2

## 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 B2

BICAMERA CON PLATEA REFRATTARIO

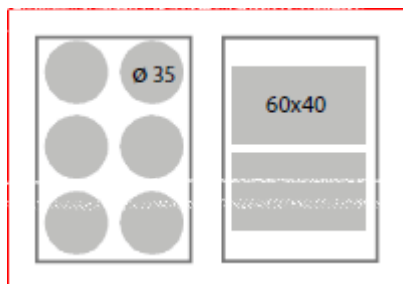
Dimensioni camera cottura 700 x 1050 mm

### MARCHIO CE

#### Caratteristiche tecniche:

- N. camere/tipologia: 2 camere/platea in refrattario
- N° pizze: 6 + 6 ( ø 35 )
- N° teglie 60 x 40 cm: 2+2
- Dimensioni camera cottura: 700 x 1050 x 150 mm (L x P x H)
- Dimensioni: 1000 x 1470 x 770 mm (L x P x H)
- Potenza totale assorbita: 14,4 KW

- Valvola per scarico vapori: si
- Alimentazione: 400 V
- Peso: 198 Kg
- Luce: si



## Accessori:



### FEP AR 2

CELLA DI LIEVITAZIONE IN ACCIAIO INOX

Dimensioni esterne (L x P x H): 1000 x 1266 x 1000 mm  
Potenza totale assorbita: 1,1 KW  
Alimentazione: 230 V



### FEP CAP 2

CAPPA CON ASPIRATORE IN ACCIAIO INOX

Dimensioni esterne (L x P x H): 1010 x 1423 x 270 mm  
Potenza totale assorbita: 0,65 KW  
Alimentazione: 230 V



### FEP P2

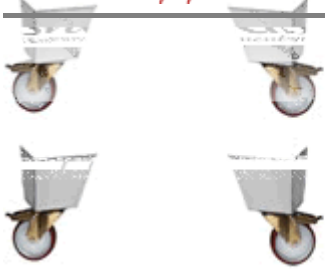
SUPPORTO APERTO IN ACCIAIO INOX

Dimensioni esterne (L x P x H): 1010 x 1200 x 910 mm



### FEP KPT

KIT PORTA-TEGLIE 6 guide



KIT RUOTE

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso