



FEPB4

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 piÃ¹ semplice e rapida pulizia.

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

Temperatura da 60Â°C a 450Â°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 lâ€™evacuazione dei vapori di cottura, sul lato sx del tetto forno.

Alimentazione 400V.

FEP B4

BICAMERA CON PLATEA IN REFRATTARIO

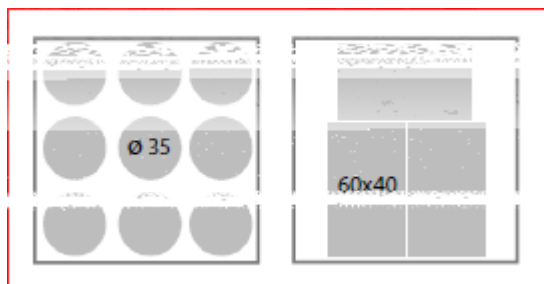
Dimensioni camera cottura 1050 x 1050 mm

MARCHIO CE

Caratteristiche tecniche:

- N. camere/tipologia: 2 camere/platea in refrattario
- NÂ° pizze: 9 + 9 (Ã, 35)
- NÂ° teglie 60 x 40 cm: 3+3
- Dimensioni camera cottura: 1050 x 1050 x 145 mm (L x P x H)
- Dimensioni: 1360 x 1470 x 770 mm (L x P x H)
- Potenza totale assorbita: 21,6 KW

- Valvola per scarico vapori: si
- Alimentazione: 400 V
- Peso: 227 Kg
- Luce: si



Accessori:



FEP AR 4

CELLA DI LIEVITAZIONE IN ACCIAIO INOX

Dimensioni esterne (L x P x H): 1350 x 1266 x 1000 mm
Potenza totale assorbita: 1,8 KW
Alimentazione: 230 V



FEP CAP 4

CAPPA CON ASPIRATORE IN ACCIAIO INOX

Dimensioni esterne (L x P x H): 1360 x 1423 x 270 mm
Potenza totale assorbita: 0,65 KW
Alimentazione: 230 V



FEP P 4

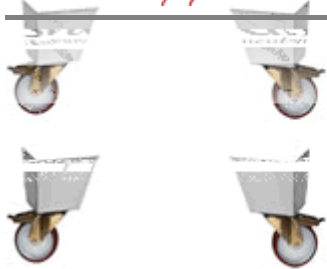
SUPPORTO APERTO IN ACCIAIO INOX

Dimensioni esterne (L x P x H): 1360 x 1200 x 910 mm



FEP KPT

KIT PORTA-TEGLIE 6 guide



KIT RUOTE

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso