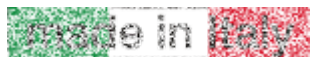




FEPM2

## Descrizione



### FORNI ELETTRICI PER PIZZERIA MONOCAMERA LINEA TOP

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 TUTTA IN REFRATTARIO, RESISTENZE DEL CIELO A VISTA.**

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.

**FEPM2**

MONOCAMERA CON PLATEA REFRATTARIA

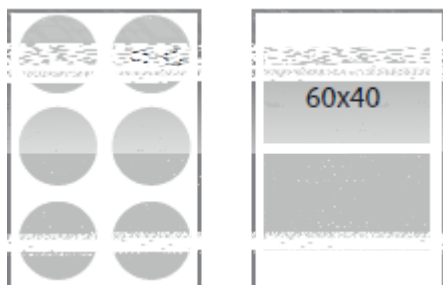
**Dimensioni camera di cottura 700 x 1050 x 150 mm ( L X P X H )**

**MARCHIO CE**

### Caratteristiche tecniche:

- N. camere/tipologia: 1 camera/platea in refrattario
- Luce: si
- NÂ° pizze Ã, 35 cm: 6
- N. teglie 60 x 40 cm: 2
- Dimensioni camera cottura: 700 x 1050 x 150 mm (L x P x H)
- Dimensioni con ingombro totale (pressacavo, maniglie): 1014 x 1470 x 430 mm (L x P x H)
- Dimensioni con ingombro netto (escluso pressacavo, maniglie): 1014 x 1283 x 430 mm (L x P x H)

- Potenza totale assorbita: 7,2 KW
- Alimentazione: 400 V (3P + N + T)
- Peso: 97 Kg
- Valvola per scarico vapori: si
- Temperatura min/Max: 60/450 °C



## CAPPA CON ASPIRATORE IN ACCIAIO INOX:

**FEPCAP2**



Dimensioni: mm 1010x1423x270 (LxPxH)

Potenza totale assorbita: 0,65 KW

Alimentazione: 230 V

## SUPPORTI APERTI IN ACCIAIO INOX:

**FEPP2**



Dimensioni: mm 1010x1200x910 (LxPxH)

## ACCESSORI:

**FEPKPT**



KIT PORTA TEGLIE 6 coppie guide per supporti aperti

**KITR**



KIT RUOTE

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso