



FEPM4

Descrizione

made in Italy

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

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.

FEPM4

MONOCAMERA CON PLATEA REFRATTARIA

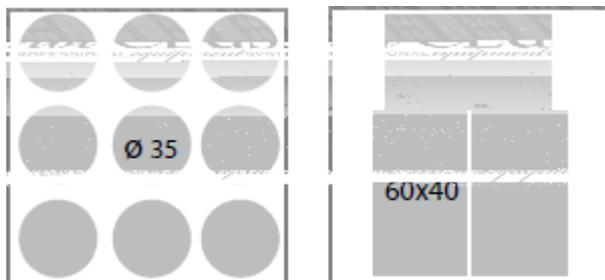
Dimensioni camera di cottura 1050 x 1050 x 150 mm (L X P X H)

MARCHIO CE

Caratteristiche tecniche:

- N. camere/tipologia: 1 camera/platea in refrattario
- luce: si
- N° pizze ø 35 cm: 9
- N. teglie 60 x 40 cm: 3
- Dimensioni camera cottura: 1050 x 1050 x 145 mm (L x P x H)
- Dimensioni con ingombro totale (pressacavo, maniglie): 1363 x 1470 x 430 mm (L x P x H)
- Dimensioni con ingombro netto (escluso pressacavo, maniglie): 1363 x 1283 x 430 mm (L x P x H)

- Potenza totale assorbita: 13,2 KW
- Alimentazione: 400 V (3P + N + T)
- Peso: 121 Kg
- Valvola per scarico vapori: si
- Temperatura min/Max: 60/450 °C



CAPPA CON ASPIRATORE IN ACCIAIO INOX:

FEPCAP4

FEPCAP4



Dimensioni: mm 1360x1423x270 (LxPxH)

Potenza totale assorbita: 0,65 KW

Alimentazione: 230 V

SUPPORTI APERTI IN ACCIAIO INOX:

FEPP4



Dimensioni: mm 1360x1200x910 (LxPxH)

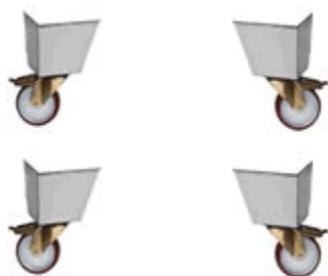
ACCESSORI:

FEPKPT



KIT PORTA TEGLIE 6 coppie guide per supporti aperti

KITR



KIT RUOTE

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso