



FETB2

Descrizione

made in Italy

FORNI ELETTRICI PER PIZZERIA COMANDI ELETTROMECCANICI MULTIUSO

Forni multiuso **ideali per teglie** (misure apposite), **ma anche per pizze tonde e per uso pasticceria** (camere di cottura altezza mm 175). Progettati e costruiti con lo standard della qualità italiana, garantendo affidabilità e stile. Versione camera singola e monoblocco bicamera. Platea in mattone refrattario. Struttura in lamiera preverniciata e porte in acciaio inox. Comandi elettromeccanici con regolazione della temperatura del cielo e della platea indipendenti. Temperatura da 50° a 500° C. Resistenze del cielo a vista. Luce interna. Alimentazione 400V.

MARCHIO CE

FET B2

**BICAMERA
CON PLATEA
REFRATTARIA**

Dimensioni

2 x 123x84 cm



CAMERA DI COTTURA ALTEZZA UTILE mm 175

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: 1500 x 1075 x 745 mm (L x P x H)
- Dimensioni camera cottura: 2 x 1230 x 840 x 175 mm (L x P x H)
- N°camera platea refrattario: 2
- N° teglie 60 X 40 cm: 3 + 3
- N° pizze Ø 35: 6 + 6
- Potenza totale assorbita: 20,4 KW
- Valvola per scarico vapori: no
- Alimentazione Volt: 400 (3P+T)
- Luce interna: si

- Peso: 243 Kg
- Temperatura min/max: 50/500 °C

SUPPORTO IN FERRO VERNICIATO PER FORNI PIZZERIA MULTIUSO

SUP 2M

Per mod. FET M2 e mod. FET B2
Dimens. mm 1500x965x860/960h



KIT RUOTE

KITR 5M

Kit ruote per supporti forni STANDARD e MULTIUSO



CAPPA IN ACCIAIO INOX PER FORNI PIZZERIA MULTIUSO (Escluso aspiratore)

CAP 2M

Per mod. FET M2 e mod. FET B2
Dimens. mm 1500x1115x120h

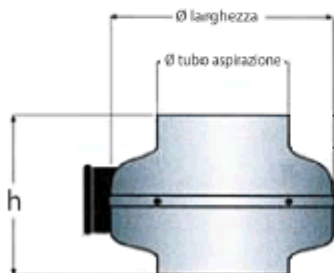


ASP SM

Aspiratore Elettrico per cappe STANDARD e MULTIUSO
Cassonetto esterno arrotondato da installare sopra la cappa
Portata max 325 m³/h

REG V

Regolatore di velocità per aspiratore elettrico



Su richiesta, sono disponibili gli stessi forni con la camera di cottura tutta refrattaria (**PLATEA, CIELO, FIANCHI LATERALI E POSTERIORE**) . Il relativo prezzo va richiesto all'ufficio commerciale.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso