

FEE M1



FORNI ELETTRICI PER PIZZERIA COMANDI ELETTROMECCANICI STANDARD

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

FEE M1

MONOCAMERA CON PLATEA REFRATTARIA - COMANDI ELETTROMECCANICI STANDARD

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: 975 x 925 x 413 mm (L x P x H)
- Dimensioni camera cottura: 660 x 660 x 140 mm (L x P x H)
- N° camera platea refrattario: 1
- N° teglie 60x40 cm: 1
- N° pizze: 4
- Potenza totale assorbita: 4,7 KW
- Valvola per scarico vapori: no
- Alimentazione Volt: 400 (3P+T)
- Luce interna: si
- Peso: 92 Kg
- Temperatura min/max: 50/500 °C

