hot CLass
PROFESSIONAL equipment SYSTEM

FEP1S

MONOCAMERA

PORTA A VETRO

2 termostati indipendenti

DESCRIZIONE

made in Italy

FORNI ELETTRICI MINI PER PIZZERIA

Questa linea di forni è contraddistinta da modelli monoblocco MONOCAMERA e BICAMERA.
L'utilizzo di materiali speciali ad alto potere isolante determina un'ottima efficienza termica e bassi consumi.
Camere di cottura in lamiera alluminata con resistenze corazzate e PLATEA IN REFRATTARIO.
Frontale in acciaio inox e pannellature laterali e posteriori in lamiera verniciata.
Spia luminosa per segnalazione presenza rete.
COMANDI ELETTROMECCANICI per il controllo temperatura fino a 320°/350°C.

Caratteristiche specifiche:
FEP1M, FEP2M: porta inox, luce interna, controllo della temperatura della camera. Alimentazione 230V.
FEP1V, FEP2V: porta inox con vetro, luce interna, 2 termostati per camera, controllo della temperatura del cielo e della platea indipendenti. Alimentazione 230V.
FEP1S, FEP2S: porta inox con vetro, luce interna, 2 termostati per camera, controllo della temperatura del cielo e della platea indipendenti. Alimentazione 400V.

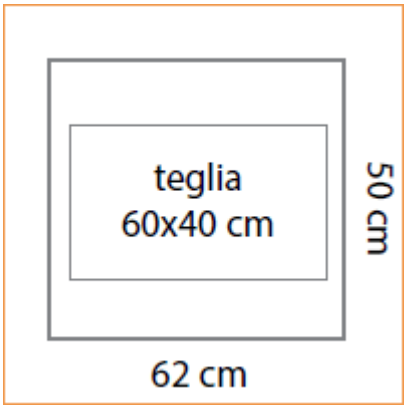
FEP1S

MONOCAMERA
PORTA A VETRO
2 termostati indipendenti

MARCHIO CE

Caratteristiche tecniche:

- Camera con platea refrattario: momocamera
- N° pizze/ ø cm: 1 x 45
- Dimensioni camera cottura: 620 x 500 x120 mm (L x P x H)
- Dimensioni esterne: 915 x 690 x 357 mm (L x P x H)
- Potenza totale assorbita: 5 KW (2 x 2500 W)
- Alimentazione: 400V
- Peso: 48 Kg
- Temperatura min/max: 45/455 oC
- Luce: si



Accessori:

FEPSMALL P

Supporto aperto in lamiera verniciata per mod. FEP 1S/2S dim. mm 918x623x860h

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso