

## FORNO PIZZA ELETTRICO FME6+6

SKU: FME6+6



### DATI TECNICI

<b>Potenza Kw</b>	<u>14,4 kW (1 Ph - 63A) (3 Ph - 21A)</u>
<b>Alimentazione</b>	<u>230V/1N/50-60Hz</u> <u>-230-400V/3-3N/50-60Hz</u>
<b>Temperatura di lavoro</b>	<u>50÷500°C</u>
<b>Dimensioni della camera di cottura</b>	<u>610 x 915 x 140(h) mm x2</u>
<b>Dimensioni macchina (l x l x h mm)</b>	<u>900 x 1020 x 750(h) mm</u>
<b>Peso netto (kg)</b>	<u>150</u>
<b>Peso lordo (Kg)</b>	<u>179</u>
<b>Dimensioni imballo (l x l x h mm)</b>	<u>1210 x 960 x 920(h) mm</u>
<b>Volume imballo (m3)</b>	<u>1.068</u>

Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc. Rivestimento frontale inox o rustico - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - pirometri - illuminazione interna - 2 termostati per ogni camera. Versione forni "W" con dimensioni della camera cottura invertite (più larghi e meno profondi).

