

## FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE FME6

SKU: FME6



### ADDITIONAL INFORMATION

|                                           |                                             |
|-------------------------------------------|---------------------------------------------|
| Puissance Kw                              | <u>7,2 kW (1 Ph – 30A) (3 Ph – 10A)</u>     |
| Tension                                   | <u>230-400V/3N/50-60Hz, 230V/1N/50-60Hz</u> |
| Température de service                    | <u>50÷500°C</u>                             |
| Dimensions de la chambre de cuisson       | <u>610 x 915 x 140(h) mm</u>                |
| Dimensions de la machine (l x p x h - mm) | <u>900 x 1020 x 420(h) mm</u>               |
| Poids net (kg)                            | <u>85</u>                                   |
| Poids brut (Kg)                           | <u>110</u>                                  |
| Dimensions de emballage (l x p x h -mm)   | <u>1210 x 960 x 570(h) mm</u>               |
| Volume emballage (m3)                     | <u>0.669</u>                                |

Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, focaccia, etc.  
Revêtement frontal en acier Inox - plaque de cuisson réfractaire  
- isolation thermique par laine de roche - portes avec vitre d'inspection en pyrex - pyromètres - éclairage intérieur - 2 thermostats pour chaque chambre.  
Version "W" avec chambre de cuisson inversée (plus large et moins profonde).



