

FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE FME6+6

SKU: FME66



ADDITIONAL INFORMATION

Puissance Kw	<u>14,4 kW (1 Ph – 63A) (3 Ph – 21A)</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 x2</u>
Dimensions de la machine (l x p x h - mm)	<u>900 x 1020 x 750(h) mm</u>
Poids net (kg)	<u>150</u>
Poids brut (Kg)	<u>179</u>
Dimensions de emballage (l x p x h -mm)	<u>1210 x 960 x 920(h) mm</u>
Volume emballage (m3)	<u>1.068</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).



