

## FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE FMEW6

SKU: FMEW6



### ADDITIONAL INFORMATION

|  |   |
|--|---|
| <b>Puissance Kw</b>                              | <u>6,4 kW (1 Ph – 28A) (3 Ph – 10A)</u>     |
| <b>Tension</b>                                   | <u>230-400V/3N/50-60Hz, 230V/1N/50-60Hz</u> |
| <b>Température de service</b>                    | <u>50÷500°C</u>                             |
| <b>Dimensions de la chambre de cuisson</b>       | <u>915 x 610 x 140(h) mm</u>                |
| <b>Dimensions de la machine (l x p x h - mm)</b> | <u>1150x735x420(h) mm</u>                   |
| <b>Poids net (kg)</b>                            | <u>100</u>                                  |
| <b>Poids brut (Kg)</b>                           | <u>125</u>                                  |
| <b>Dimensions de emballage (l x p x h -mm)</b>   | <u>1250 x 960 x 570(h) mm</u>               |
| <b>Volume emballage (m3)</b>                     | <u>0.684</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).



