

- IT** Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc.
Rivestimento frontale inox - camera di cottura interamente refrattaria - pannello comandi digitale - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - illuminazione interna. Versione forni "W" con dimensioni della camera cottura invertite (più larghi e meno profondi).
- EN** Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc.
Stainless steel front panel - fully refractory cooking chamber - digital control panel - heat insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - internal lighting. "W" oven version with inverted cooking chamber dimensions (wider and narrower).
- FR** Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, focaccia, etc.
Revêtement frontal en acier Inox - chambre de cuisson entièrement réfractaire - tableau de commande numérique - isolation thermique par revêtement en laine de roche - portes avec vitred'inspection en pyrex - éclairage intérieur. Version "W" avec chambre de cuisson inversée (plus large et moins profonde).
- DE** Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw.
Edelstahl-Frontblende - voll feuerfester Garraum - digitales Bedienfeld - Wärmedämmung durch Steinwolleverkleidung - Türen mit Pyrex-Schauglas - Innenbeleuchtung. Ofenvariante "W" mit umgekehrten Garraummaßen (breiter und geringer).
- ES** Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc.
Revestimiento frontal de acero inoxidable - cámara de cocción totalmente refractaria - panel de control digital - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - iluminación interior. Versión de horno "W" con cámara de cocción invertida (más ancha y menos profunda).
- RU** Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, focacchi и т.д.
Передняя облицовка из нержавеющей стали - полностью огнеупорная варочная камера - цифровая панель управления - теплоизоляция благодаря облицовке минеральной ватой - двери с закаленным смотровым стеклом - внутреннее освещение. Вариант печи "W" с инвертированными размерами варочной камеры (шире и меньше).

	FMD6	FMDW6
	9 kW (1 Ph - 36A) (3 Ph - 12A)	
 3 Ph	230-400V/3-3N/50-60Hz	
 1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	50+500°C	
	Digitale - Digital - Цифровой	
	720 x 1080 x 140(h) mm	1080 x 720 x 140(h) mm
 mm	1150 x 1210 x 420(h) mm	1520 x 850 x 420(h) mm
		
 NET Kg	195 Kg	200 Kg
 GROSS Kg	222 Kg	225 Kg
 mm	1250 x 1400 x 570(h) mm	1650 x 1040 x 570(h) mm
 m³	0,998 m³	0,978 m³
		
	2470 €	3030 €
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + 50 €	