

IT 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 pyrex - pirometri - illuminazione interna - 2 termostati per ogni camera. 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 or rustic covering on the front - refractory cooking surface - thermal insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - pyrometers - internal lighting - 2 thermostats for each chamber. "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 ou rustique - 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).

DE Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw.
Edelstahl oder rustikale Frontblende - hitzebeständige Kochfläche - digitales Bedienfeld - Wärmedämmung durch Steinwolleverkleidung - Türen mit Pyrex-Schauglas - Pyrometer - Innenbeleuchtung - 2 Thermostate pro Garraum. Ofenvariante "W" mit umgekehrten Garraummaßen (breiter und geringer).

ES Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc.
Revestimiento frontal de acero inoxidable o rústico - encimera refractaria - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - pirómetros - iluminación interna - 2 termostatos para cada cámara. 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.
Нержавеющая сталь или рустикальное покрытие спереди - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - двери с закаленным смотровым стеклом - пирометры - внутреннее освещение - по 2 термостата для каждой камеры. Вариант печи "W" с инвертированными размерами варочной камеры (шире и меньше).

	FML6+6	FMLW6+6
		
	18 kW (1 Ph - 72A) (3 Ph - 24A)	
	230-400V/3-3N/50-60Hz	
	230V/1N/50-60Hz	
	50+500°C	
	720 x 1080 x 140(h) mm x2	1080 x 720 x 140(h) mm x2
	1010 x 1210 x 750(h) mm	1370 x 850 x 750(h) mm
		
	200 Kg	215 Kg
	231 Kg	240 Kg
	1090 x 1400 x 920(h) mm	1450 x 1040 x 920(h) mm
	1,389 m³	1,387 m³
		
	3020 €	3900 €
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + 50 €	