




 Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc - rivestimento frontale inox o rustico, solo inox per modelli FES - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - pirometri solo per modelli FME - illuminazione interna - 2 termostati per ogni camera.

 Professional electric pizza, bread ovens - stainless steel or rustic frontal lining, only stainless steel for mod. FES - refractory cooking surface - heat insulation by rock wool lining - doors with Pyrex inspection glass - pyrometers only for mod. FME - interior lighting - 2 thermostats per chamber.

 Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, fougasses, etc. - revêtement frontal en inox ou rustique, uniquement inox pour mod. FES - plan de cuisson réfractaire - isolation thermique par revêtement en laine de roche - portes avec vitre d'inspection en pyrex - pyromètres uniquement pour mod. FME - éclairage interne - 2 thermostats par chambre.

 Profi-Elektroöfen zum Garen von Pizza, Fladen usw. - Stirnseitige Beschichtung aus Inox oder rustikal, nur Edelstahl für Mod. FES - hitzebeständige Kochplatte - Wärmeisolierung mit Steinwollenauskleidung - Inspektionsfenster aus Pyrex - Pyrometer nur für Mod. FME - Innenbeleuchtung - 2 Thermostate pro Kammer.

 Hornos eléctricos profesionales para la cocción de pizza, focaccia, etc. - revestimiento frontal de acero inoxidable o rústico, sólo de acero inoxidable para mod. FES - plano de cocción refractario - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de vidrio - puertas con vidrio pirex de inspección - pirómetros sólo para el mod. FME - iluminación interior - 2 termostatos en cada cámara.

 Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, лепешек и т.п.. Облицовка из нержавеющей стали или "под старину", только нержавеющая сталь для мод. FES, огнеупорная жарочная поверхность, теплоизоляционное покрытие из минеральной ваты, дверки со смотровыми окошками из стекла пирекс, пирометры только для мод. FME, внутренняя подсветка, 2 термостата для каждой камеры.



FME/4+4



FME/4



# FORNI ELETTRICI FME - FES

ELECTRIC OVENS  
FOURS ELECTRIQUES  
ELEKTROÖFEN  
HORNOS ELÉCTRICOS  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	FME/4	FME/4+4	FME/6	FME/6+6	FMEW/6	FMEW/6+6
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	4,2 kW	8,4 kW	7,2 kW	14,4 kW	6,4 kW	12,8 kW
ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY BRANCHEMENT STROMVERSORGUNG ALIMENTACIÓN ПОДКЛЮЧЕНИЕ		230V/1N/50-60Hz - 230-400V/3-3N/50-60Hz					
ASSORBIMENTO CURRENT ALIMENTATION NETZSPANNUNG ALIMENTACIÓN ПОГЛОЩЕНИЕ		20A - 7A (230V/1N) (400V/3N)	40A - 15A (230V/1N) (400V/3N)	30A - 10A (230V/1N) (400V/3N)	63A - 21A (230V/1N) (400V/3N)	28A - 10A (230V/1N) (400V/3N)	55A - 19A (230V/1N) (400V/3N)
TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAILAR BEITTEMPERATUR TEMPERATURA DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА		50 ÷ 500 °C					
DIMENSIONI CAMERA COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON ABMESSUNGEN DER GARKAMMER DIMENSIONES CÁMARA DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ		610x610x 140h (mm)	610x610x 140h (mm) x2	610x910x 140h (mm)	610x910x 140h (mm) x2	910x610x 140h (mm)	910x610x 140h (mm) x2
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	900x735 x420h (mm)	900x735 x750h (mm)	900x1020 x420h (mm)	900x1020 x750h (mm)	1150x735 x420h (mm)	1150x735 x750h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO	66 Kg	114 Kg	85 Kg	150 Kg	100 Kg	185 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC БРУТТО	86 Kg	139 Kg	110 Kg	179 Kg	125 Kg	210 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		1000x960 x570h (mm)	1000x960 x920h (mm)	1210x960 x570h (mm)	1210x960 x920h (mm)	1250x960 x570h (mm)	1250x960 x920h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,547 m <sup>3</sup>	0,883 m <sup>3</sup>	0,669 m <sup>3</sup>	1,068 m <sup>3</sup>	0,684 m <sup>3</sup>	1,104m <sup>3</sup>



FES/4



MODELLO MODÈLE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	FME/9	FME/9+9	FES/4	FES/4+4	FES/6	FES/6+6
POTENZA PUISSANCE ПОТЕНЦИА	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	9,6 kW	19,2 kW	4,2 kW	8,4 kW	7,2 kW	14,4 kW
ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY BRANCHEMENT STROMVERSORGUNG ALIMENTACIÓN ПОДКЛЮЧЕНИЕ		230V/1N/ 50-60Hz 230-400V/3-3N/ 50-60Hz	230-400V/ 3-3N/50-60Hz	230V/1N/50-60Hz - 230-400V/3-3N/50-60Hz			
ASSORBIMENTO CURRENT ALIMENTATION NETZSPANNUNG ALIMENTACIÓN ПОГЛОЩЕНИЕ		42A - 16A (230V/1N) (400V/3N)	33A (400V/3N)	20A - 7A (230V/1N) (400V/3N)	40A - 15A (230V/1N) (400V/3N)	30A - 10A (230V/1N) (400V/3N)	63A - 21A (230V/1N) (400V/3N)
TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAILER BEITSTEMPERATUR TEMPERATUR A DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА		50 ÷ 500 °C					
DIMENSIONI CAMERA COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON ABMESSUNGEN DER GARKAMMER DIMENSIONES CÁMARA DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ		910x910 x140h (mm)	910x910 x140h (mm) x2	660x660 x140h (mm)	660x660 x140h (mm) x2	660x995 x140h (mm)	660x995 x140h (mm) x2
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	1150x1020 x420h (mm)	1150x1020 x750h (mm)	900x785 x420h (mm)	900x785 x750h (mm)	900x1080 x420h (mm)	900x1080 x750h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT BEC NETTO	115 Kg	200 Kg	73 Kg	123 Kg	93 Kg	159 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT BEC BRUTTO	145 Kg	235 Kg	85 Kg	136 Kg	106 Kg	174 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		1210x1210 x570h (mm)	1210x1210 x920h (mm)	990x960 x580h (mm)	990x960 x930h (mm)	1200x960 x580h (mm)	1200x960 x930h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,835 m <sup>3</sup>	1,347 m <sup>3</sup>	0,551 m <sup>3</sup>	0,883 m <sup>3</sup>	0,668 m <sup>3</sup>	1,071 m <sup>3</sup>



FES/4+4