

Viale dei Pini, 11
00038 - Valmontone, RM



Tel e Fax - 06.9598078
P.IVA: 07515701006

I FORNI F.F.E.R.P.C. snc

I forni elettrici professionali F.F.E.R.P. snc di ultima generazione sono progettati e costruiti a mano per la cottura della pizza in teglia o tonda. Disponibili diversi modelli con capacità produttive diverse. Dotati da una a quattro camere di cottura, offrono all'operatore una straordinaria versatilità. Grazie a soluzioni tecniche avanzate, ogni modello garantisce prestazioni eccellenti in termini di affidabilità, efficienza energetica, sicurezza e facilità d'uso.

SCHEDA TECNICA

MODELLO:	F A 60 P 1 DIGIT
MISURE ESTERNE:	110cm x 100cm x 45cm (h)
N° CAMERE DI COTTURA:	1
DIMENSIONE CAMERA:	60cm x 60cm x 12cm (h)



CAPENZA

			
4 TONDE da 30 cm	3 TEGLIE da 60x20 cm	1 TEGLIA da 60x40 cm	2 TEGLIE da 60x30 cm

I NOSTRI FORNI

- ✓ Struttura esterna **robusta e compatta**, progettata e costruita a mano interamente in **acciaio inox**.
- ✓ **Camera di cottura** autonoma, con comandi e funzionalità proprie. Grazie all'isolamento limita totalmente la dispersione termica favorendo un notevole **risparmio energetico**.
- ✓ Le resistenze sono disposte in appositi telai che favoriscono la **diffusione uniforme del calore** ed una conseguente efficienza nel processo di cottura.
- ✓ **Illuminazione** interna con lampade alogene da 12V.
- ✓ **Comandi elettromeccanici e indipendenti** per ogni camera.
- ✓ **Porta frontale** con apertura a ribalta e impugnatura ergonomica. **Vetro temprato** che insieme al sistema di illuminazione garantisce un'ottima visibilità all'interno della camera di cottura

CARATTERISTICHE TECNICHE

TENSIONE:	220V Monofase
POTENZA:	4.5 kW - 16 A

Scopri di più sui nostri forni e la nostra azienda visitando il nostro sito www.fornirecchia.com