

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.

SCHEMA TECNICA

MODELLO: FA 60 P 1 DIGIT

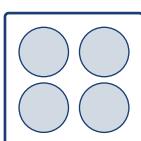
MISURE ESTERNE: 110cm x 100cm x 45cm (h)

N° CAMERE DI COTTURA: 1

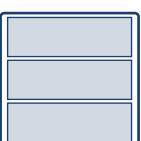
DIMENSIONE CAMERA: 60cm x 60cm x 12cm (h)



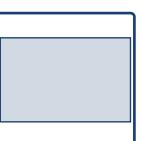
CAPIENZA



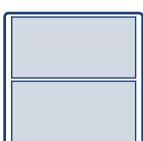
4 RONDE
da 30 cm



3 TEGLIE
da 60x20 cm



1 TEGLIA
da 60x40 cm



2 TEGLIE
da 60x30 cm

CARATTERISTICHE TECNICHE

TENSIONE: 220V Monofase

POTENZA: 4.5 kW - 16 A

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 erfonomica. **Vetro temprato** che insieme al sistema di illuminazione garantisce un'ottima visibilità all'interno della camera di cottura

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