

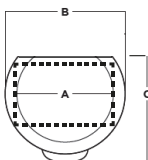


Caratteristiche tecniche / Technical details

Cavo Cable	5x4 mm
Potenza max Max power	15 KW
Temperatura max raggiungibile Max achievable temperature	550°C 1022°F
Diámetro canna fumaria Flue diameter	Ø 120 mm 4,73 in
Luce interna Interior light	GU 10W50
Collegamento resistenza suolo Cooking floor resistance connection	Sx3
Collegamento resistenza cielo Dome resistance connection	220 Y
Resistenza suolo Cooking floor resistance	06IR2500W240V
Resistenza cielo Dome resistance	09IR1250W240V
Dimensione interna bocca Internal mouth size	52x16h cm 20,48x6,30h in
Alimentazione Power supply	380V Trifase / Three-phase



MODEL Modello	FUEL Alimentazione	CODE Codice prodotto
MFE6	Elettrico - Electric	MFE6



PIZZA CAPACITY Numero di pizze	DIM. INTERNE - INT. SIZES		DIM. ESTERNE - EXT. SIZES		HEIGHT Altezza	WEIGHT Peso
	A	B	C			
5 - 6	90x106x22 cm 35,44x41,73x8,66 in	170 cm 66,93 in	140 cm 55,12 in		202 cm 79,53 in	900 kg 1984,16 lbs*

IT

- Display touch 5"
- Rivestimento esterno personalizzabile a richiesta
- Stand di supporto in ferro rinforzato removibile
- Piano cottura in cotto refrattario di Sorrento
- Doppia coibetazione brevettata ad alte temperature
- Gestione elettronica della temperatura con regolazione indipendente del cielo e della platea
- Davanzale in pietra lavica da 2 cm

*Peso stimato, ogni forno potrebbe avere una tolleranza del + - 10%

EN

- Display touch 5"
 - Oven floor made of Sorrento's "cotto" refractory bricks.
 - External coating customizable on demand.
 - Removable supporting stand in reinforced iron.
 - Double patented insulation at high temperatures
 - 2 cm (0,79 in) lava stone landing
 - Electronic temperature management with regulation independent of the dome and cooking floor
- *Estimated weight, each oven could have a tolerance of + - 10%.