**Master tetto e pareti inox**

Ce sont des fours de haute qualité, au design élégant et raffiné, réalisé avec toit et parois latérales en acier inox, résistant à tous les types de climat. Ils sont idéals pour ceux qui aiment cuisiner en plein air de façon saine et naturelle. Leurs qualités et leurs performances s’allient parfaitement. C’est un modèle fiable qui ne déçoit jamais.

| **LBL\_ARTICOLI\_CODICI** | **LBL\_CAMERA\_COTTURA** |
| --- | --- |
| FETP 60 | 60x45 |
| FETP 80 | 80x45 |
| FETP 50 | 80x50 |
| FETP 100 | 100x50 |

|  |  |
| --- | --- |
| Ventilation-vitesse pour environnement | Plus |
| Plans de cuisson | 3 |
| Chambre de cuisson | Inox 304, smontabile, antitaglio lucido |
| LEGNA\_PER\_RAGGIUNGERE\_300 | 5/7 kg |
| Bois nécessaire par heure pour le maintien de la température (Kg) | 1 kg |
| Chaleur constante du four (h) | 4 ore |
| Chaleur 8 heures après l’extinction (°C) | 100°C |
| CO mesuré à 13% O2 | min. 0,17 / max 0,32 |



**CARACTERISTIQUES TECHNIQUES**

| **LBL\_PXL** | **LBL\_60X45** | **LBL\_80X45** | **LBL\_80X50** | **LBL\_100X50** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| A | 77 | 77 | 81 | 81 |
| B | 103 | 103 | 103 | 103 |
| C | 77 | 97 | 97 | 117 |
| D | 111 | 111 | 122 | 122 |
| E | 46 | 46 | 46 | 46 |
| F | 69 | 69 | 69 | 69 |
| G | 97 | 117 | 117 | 137 |
| Kg F1 | 255 | 270 | 340 | 450 |
| Kg F2 | 45 | 55 | 55 | 65 |
|  |  |  |  |  |

