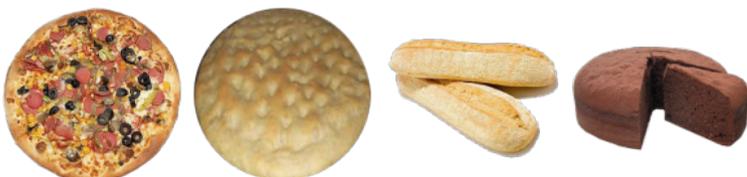


# Forno elettrico statico - Electric static Oven FS3545- FS6545



I Forni Elettrici FS3545 e FS6545 sono adatti alla cottura di pizze, focacce, pane, dolci e altro, e per riscaldare pietanze.

Racchiudono nelle loro ridotte dimensioni, le prestazioni di cottura di un forno professionale ed è destinato sia alla ristorazione, sia all'uso domestico.

La robusta truttura e la camera di cottura ben isolata, sono in acciaio inossidabile e consentono il mantenimento della temperatura con basso consumo energetico e ridotti costi di esercizio.

La porta anteriore con doppio vetro consente la visione della cottura, grazie anche all'illuminazione interna della camera.

Si può cuocere su teglie o direttamente sulla platea in pietra refrattaria, che ha un'ottima tenuta del calore molto adatta alla cottura della pizza.

I forni sono dotati di pannello comandi elettronico con le seguenti funzioni:

regolazione della temperatura con differenti potenze del cielo e della platea;

accensione programmata fino a 12 ore, per avere il forno pronto in temperatura all'ora desiderata;

temporizzatore di fine cottura con segnalazione acustica e visiva;

funzione ECONOMIZZATORE che consente, nei momenti di pausa, di mantenere il forno in temperatura utilizzando un minor consumo.

I forni appoggiano su quattro piedini regolabili.

The Electric Ovens FS3545 and FS6545 are suitable for cooking pizza, focaccia, bread, cakes and more, and to heat food.

These contain in their small size, the cooking performance of a professional oven designed for both small catering and for domestic use.

The robust structure and the cooking chamber well insulated, made of stainless steel and allow maintaining the temperature with low power consumption and low operating costs.

The front door with double glass allows viewing of cooking, thanks to lighting inside the room.

You can bake on trays or directly on the refractory stone in the bottom, which has excellent heat retention very suitable to cook pizza.

The Ovens are equipped with electronic control panel with the following functions:

temperature regulation with different powers of the top and the bottom;

programmed start up to 12 hours to get ready in the oven at a desired temperature;

timer for end cooking with audible and visual signaling;

economy function which allows, during the break, to maintain the oven temperature using the lowest possible power.

The ovens support on four adjustable feet.



<b>DATI TECNICI - TECHNICAL DATA</b>	<b>FS3545</b>	<b>FS6545</b>
<b>Dimensione camera di cottura</b> <b>Cooking chamber size</b>	350x450x90 mm	650x450x90 mm
<b>Temperatura camera di cottura</b> <b>Cooking chamber temperature</b>	30÷350°C - 86÷662°F	30÷350°C - 86÷662°F
<b>Lunghezza</b> <b>Length</b>	550 mm	550 mm
<b>Larghezza</b> <b>Width</b>	570 mm	870 mm
<b>Altezza</b> <b>Height</b>	230 mm	230 mm
<b>Massa</b> <b>Mass</b>	30 kg	40 kg
<b>Alimentazione</b> <b>Supply</b>	1~ 230V 50/60Hz	1~ 230V 50/60Hz
<b>Potenza totale</b> <b>Total power</b>	1.4 kW	2.8 kW



Via Terni, 100-120 - I-47522 Cesena (FC) - ITALY  
 Sales office +39 0547 66.36.12 - [info@panattrezzi.it](mailto:info@panattrezzi.it)  
 Technical office +39 0547 663.662 - [info@cmcasadei.it](mailto:info@cmcasadei.it)  
<http://www.panattrezzi.it> - <http://www.cmcasadei.it>

