

Bijou: forno elettrico statico professionale

Static, professional electrical oven
 Four électrique, statique professionnel
 Statische, berufliche elektrobackofen
 Horno eléctrico estático profesional



- Cielo a platea in materiale refrattario; illuminazione interna alogena.
- Ceiling and surface with refractory material halogen internal lighting.



- Quadro comandi ergonomico, per un'immediata regolazione delle temperature.
- Ergonomic control panel, to guarantee an immediate temperature regulation.

it Tutte le caratteristiche tecniche della migliore tradizione dei forni professionali Fornitalia, oggi offerte in una macchina in cui il design innovativo si abbina ad un ingombro molto limitato, con un consumo energetico estremamente contenuto.

BIJOU		40/60
misure int. camera		cm. 43x63x9h
tensioni		V. 400 - V. 230
fasi		3 + N - 1 + N
frequenza		50 Hz
potenza assorbita		Kw 2,7
consumo (circa)		Kw 1
larghezza		cm. 71
profondità		cm. 80
altezza		cm. 29
peso (circa)		Kg. 65

Caratteristiche Tecniche: Camera con platea e cielo in refrattario
Technical Features: Chamber with refractory plate and ceiling
Caractéristiques Techniques: Chambre avec sol et ciel réfractaires
Technische Eigenschaften: Kammer mit Platte und Himmel shamottiert
Características técnicas: Camara con fondo y cielo en material refractario

uk *All the characteristics of the best tradition of professional ovens. Today, Fornitalia offers a machine that combines the innovative design with a very limited volume and an extremely low energy consumption.*

fr *Toutes les caractéristiques de la meilleure tradition des fours professionnels Fornitalia, offertes aujourd’hui dans un seul appareil, dont le design innovateur, s’associe à un encombrement très limité, avec une consommation énergétique extrêmement contenue.*

de *Ab heute stellt Fornitalia ihnen eine Maschine mit allen Eigenschaften der besten professionellen Öfen zur Verfügung, die von innovativem Design und niedrigem Energieverbrauch sowie geringem Platzbedarf geprägt ist.*

es *Todas las características de la mejor tradición de hornos profesionales. Fornitalia ofrece hoy una máquina en la que el diseño innovador se une a un tamaño muy reducido y con un consumo energético extremadamente limitado .*