


**FICHE TECHNIQUE**

<b>alimentation électrique</b>	Monofase
<b>Volts</b>	V 230/1
<b>fréquence (Hz)</b>	50
<b>puissance (KW)</b>	2,2
<b>poids net (Kg)</b>	27
<b>poids brut (Kg)</b>	35
<b>largeur (mm)</b>	555
<b>profondeur (mm)</b>	460
<b>hauteur (mm)</b>	290

**DESCRIPTION PROFESSIONELLE**

**FOUR ÉLECTRIQUE pour chauffer et cuire les PIZZAS et focaccias :**

- revêtement avant en acier inoxydable ,
- table de cuisson réfractaire ,
- isolation thermique par revêtement en laine de roche,
- **Chambre 405x405x110h mm ,**
- 2 thermostats réglables pour le plafond et le sol.
- **Température de la chambre de : 50° à 500°C.**

**FABRIQUÉ EN ITALIE**

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>FM-MICRO1C</b>	Four à pizza électrique pour 1 pizza, avec CHAMBRE 405x405x110h mm, façade en acier inoxydable, V 230/1, kW 2,2, dim. extérieur mm 555x460x290h	<b>€ 355,55</b> TVA exclue Expédition à calculer <b>Livraison 4 à 9 jours</b>