


**FICHE TECHNIQUE**

<b>poids net (Kg)</b>	86
<b>poids brut (Kg)</b>	108
<b>largeur (mm)</b>	1010
<b>profondeur (mm)</b>	850
<b>hauteur (mm)</b>	420

**DESCRIPTION PROFESSIONELLE**
**Mod.FM-FML4 - FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE avec 1 CHAMBRE de 720x720x140h mm, avec PORTE VITRÉE :**

- revêtement avant en acier inoxydable ;
- plaque de cuisson réfractaire ;
- isolation thermique par revêtement en laine de roche ;
- 1 chambre mesurant 405x405x110h mm ;
- 2 thermostats réglables pour sole et dessus ;
- température de la chambre de : +50° à +500 °C ;
- porte avec vitre d'inspection en Pyrex (sur demande avec porte aveugle) ;
- idéal pour cuisiner des pizzas, focaccia, etc.

**Marquage CE**  
**Fabriqué en Italie**

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>FM-FML4/T</b>	FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE avec 1 CHAMBRE de 720x720x140h mm, avec PORTE VERRE, table de cuisson réfractaire, 2 THERMOSTATS RÉGLABLES pour BASE et TOP, température de +50° à +500 °C, Poids 86 Kg, V.400/3 +N, kw 6 , dimensions extérieures mm.1010x850x420h	<b>€ 836,87</b> TVA exclue Expédition à calculer <b>Livraison</b>