



TECNOSERVICE'21 srl

by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973



FICHE TECHNIQUE

poids net (Kg)	86
poids brut (Kg)	108
largeur (mm)	1010
profondeur (mm)	850
hauteur (mm)	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
FM-FML4+4/M	FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE à 2 CHAMBRES de 720x720x140h mm, avec PORTE VERRE, table de cuisson réfractaire, 4 THERMOSTATS RÉGLABLES pour BASE et TOP, température de +50° à +500 °C, Poids 146 Kg, V.230/1 , 12 kw, externe dimensions mm.1010x850x750h	€ 1.320,61 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison