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/T	FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE avec 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.400/3 +N, kw 12 , dimensions extérieures mm.1010x850x750h	**€ 1.320,61** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison**