


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