


**FICHE TECHNIQUE**

<b>alimentation électrique</b>	Trifase
<b>Volts</b>	V 400/3 +N
<b>fréquence (Hz)</b>	50
<b>puissance (KW)</b>	18
<b>poids net (Kg)</b>	215
<b>poids brut (Kg)</b>	240
<b>largeur (mm)</b>	1370
<b>profondeur (mm)</b>	850
<b>hauteur (mm)</b>	750

**DESCRIPTION PROFESSIONELLE**

**Four à pizza électrique pour 6+6 personnes, 35 cm, 2 chambres transversales indépendantes mm.1080x720x140h, commandes mécaniques :**

- revêtement avant en acier inoxydable ;
- plaque de cuisson réfractaire ;
- isolation thermique par bardage en laine de roche ;
- 2 pièces mesurant 1080x720x140h mm ;
- 4 thermostats réglables pour semelle et plafond ;
- température de la chambre de : +50° à +500 °C ;
- équipé de pyromètres ;
- porte avec vitre d'inspection en Pyrex ;
- idéal pour la cuisson de pizzas, focaccias, etc.
- disponible en version **TRIPHASÉE** (V.380/3+N -- commutable en : V. 220/3).

marquage CE  
 Fabriqué en Italie

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>FM-FMLW6+6/T</b>	Four à pizza électrique pour 6+6 pizzas de 35 cm, 2	

chambres de 1 080 x 720 x 140 h mm, surface de cuisson en réfractaire, 4 thermostats réglables pour le fond et le dessus, température de +50 °C à +500 °C, poids 215 kg, V.400/3, 18 kW, dimensions extérieures 1 370 x 850 x 750 h mm

**€ 2.118,80**

*TVA exclue*

**Expédition à calculer**

**Livraison 8 à 15 jours**

#### FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>FM-CAVFOFMLW6+6</b> 	<b>FIMAR - SUPPORT POUR FOUR À PIZZA, dim.mm.1370x850x850h</b>	<b>€ 229,63</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 8 à 15 jours</b>
<b>FM-CLFMLW/FMDW6+6</b> 	<b>FIMAR - CELLA DI LIEVITAZIONE per FORNO PIZZA, dim.mm.1010x855x980h</b>	<b>€ 677,23</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 8 à 15 jours</b>
<b>FM-CAPPAFMLW6</b> 	<b>FIMAR - Hotte aspirante pour four à pizza, dimensions 1370x1085x240h mm</b>	<b>€ 783,66</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 8 à 15 jours</b>