


**FICHE TECHNIQUE**

<b>alimentation électrique</b>	Trifase
<b>Volts</b>	V 400/3 +N
<b>fréquence (Hz)</b>	50
<b>puissance (KW)</b>	13,2
<b>poids net (Kg)</b>	170
<b>poids brut (Kg)</b>	190
<b>largeur (mm)</b>	1370
<b>profondeur (mm)</b>	1210
<b>hauteur (mm)</b>	420

**DESCRIPTION PROFESSIONELLE**

**FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE pour 9 pizzas de 35 cm, 1 CHAMBRE de 1080x1080x140h mm, Commandes mécaniques :**

- revêtement avant en acier inoxydable ;
- plaque de cuisson réfractaire ;
- isolation thermique par bardage en laine de roche ;
- 1 chambre mesurant 1080x1080x140h mm ;
- 2 thermostats réglables pour sole 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-FML9/T</b>	Four à pizza électrique pour 9 pizzas de 35 cm, 1 chambre de cuisson de 1 080 x 1 080 x 140 h mm,	<b>€ 1.407,69</b>

surface de cuisson en réfractaire, 2 thermostats réglables pour le fond et le dessus, température de +50 °C à +500 °C, poids 170 kg, puissance 400/3 kW, dimensions extérieures 1370 x 1 210 x 420 h mm.

*TVA exclue*  
**Expédition à calculer**

**Livraison** 8 à 15 jours

#### FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>FM-CAVFOFML9</b> 	<b>FIMAR - SUPPORT POUR FOUR À PIZZA,</b> <b>dim.mm.1370x1210x980h</b>	<b>€ 299,92</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison</b> 8 à 15 jours
<b>FM-CLFML/FMD9</b> 	<b>FIMAR - CELLA DI LIEVITAZIONE per FORNO</b> <b>PIZZA, dim.mm.1010x855x980h</b>	<b>€ 737,69</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison</b> 8 à 15 jours
<b>FM-CAPPAFMD9</b> 	<b>FIMAR - Hotte aspirante pour four à pizza,</b> <b>dimensions 1370x1445x240 mm</b>	<b>€ 822,37</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison</b> 8 à 15 jours