



#### FICHE TECHNIQUE

<b>alimentation électrique</b>	Trifase
<b>Volts</b>	V 400/3 +N
<b>fréquence (Hz)</b>	50
<b>puissance (KW)</b>	26,4
<b>poids net (Kg)</b>	350
<b>poids brut (Kg)</b>	370
<b>largeur (mm)</b>	1370
<b>profondeur (mm)</b>	1210
<b>hauteur (mm)</b>	750

#### DESCRIPTION PROFESSIONELLE

**Mod.FM-FML9+9 - FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE pour 9+9 Grandes Pizzas, avec 2 CHAMBRES indépendantes de 1080x1080x140h mm, Commandes mécaniques :**

- **revêtement avant en acier inoxydable ;**
- **plaque de cuisson réfractaire ;**
- **isolation thermique** par bardage en laine de roche ;
- **2 chambres** de mm.1080x1080x140h ;
- **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** ;
- lumière dans la pièce
- idéal pour la cuisson de pizzas, focaccias, etc.

**marquage CE**  
**Fabriqué en Italie**

#### MODÈLES DISPONIBLES

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>FM-FML9+9/T</b>  	<b>Four à pizza électrique à 2 chambres indépendantes, dimensions mm. 1080 x 1080 x 140 h, pour 9+9 pizzas, surface de cuisson en réfractaire, température de +50° à +500 °C, - V. 400/3+N, puissance 26,4 kW, dimensions extérieures mm. 1370 x 1210 x 750 h</b>	<b>€ 2.486,44</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b>  <b>Livraison 8 à 15 jours</b>

FICHE TECHNIQUE		
CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>FM-CAPPAFMD9</b>  	<b>Technochef - SUPPORT POUR MACHINE À PÂTES FRAÎCHES, Mod.ACCARMPF</b>	<b>€ 822,37</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b>  <b>Livraison 8 à 15 jours</b>
<b>FM-CAVFOFMD9</b>  	<b>Technochef - SUPPORT POUR MACHINE À PÂTES FRAÎCHES, Mod.ACCARMPF</b>	<b>€ 299,92</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b>  <b>Livraison 8 à 15 jours</b>