



#### FICHE TECHNIQUE

fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	18
poids net (Kg)	200
poids brut (Kg)	231
largeur (mm)	1010
profondeur (mm)	1210
hauteur (mm)	750

#### DESCRIPTION PROFESSIONELLE

**Mod.FM-FYL6+6 - FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE pour 6+6 Grandes Pizzas, 2 CHAMBRES indépendantes mesurant 720x1080x140h mm, Commandes mécaniques, Sans PYROMÈTRES :**

- revêtement avant en acier inoxydable ;
- plaque de cuisson réfractaire ;
- isolation thermique par revêtement en laine de roche ;
- 2 salles mesurant 720x1080x140h mm ;
- 4 thermostats réglables pour sole et dessus ;
- température de la chambre de : +50° à +500 °C ;
- porte avec verre d'inspection en Pyrex ;
- idéal pour cuisiner des pizzas, focaccia, etc.
- disponible en version **MONOPHASÉE** OU **TRIPHASÉE** .

**Marquage CE**  
**Fabriqué en Italie**

#### MODÈLES DISPONIBLES

**FM-FYL6+6/M**

**Four à pizza électrique à deux chambres de 720 x 1080 x 140 h mm, avec porte vitrée, surface de cuisson en réfractaire, 4 thermostats réglables pour le fond et le dessus, température de +50 °C à +500 °C, poids 200 kg, puissance 230/1 kW,**

**€ 1.441,55**

*TVA exclue*  
**Expédition à calculer**

Livraison 8 à 15 jours



dimensions extérieures 1010 x 1210 x 750 h mm.

**FM-FYL6+6/T**



Four à pizza électrique à deux chambres de 720 x 1080 x 140 h mm, avec porte vitrée, surface de cuisson en réfractaire, 4 thermostats réglables pour le fond et le dessus, température de +50 °C à +500 °C, poids 200 kg, V.400/3+N, puissance 18 kW, dimensions extérieures 1010 x 1210 x 750 h mm.

**€ 1.441,55**

*TVA exclue*  
**Expédition à calculer**

Livraison 8 à 15 jours

#### FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO

DESCRIPTION

PRIX/LIVRAISON

**FM-CAVFOFMD6**



Technochef - SUPPORT POUR MACHINE À PÂTES FRAÎCHES, Mod.ACCARMPF

**€ 224,75**

*TVA exclue*  
**Expédition à calculer**

Livraison 8 à 15 jours

**FM-CAPPAFMD6**



Technochef - SUPPORT POUR MACHINE À PÂTES FRAÎCHES, Mod.ACCARMPF

**€ 747,39**

*TVA exclue*  
**Expédition à calculer**

Livraison 8 à 15 jours