



#### FICHE TECHNIQUE

fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	4,2
poids net (Kg)	73
poids brut (Kg)	85
largeur (mm)	900
profondeur (mm)	785
hauteur (mm)	420

#### DESCRIPTION PROFESSIONELLE

**Mod.FM-FES4 - FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE avec 1 CHAMBRE de 660x660x140h mm, avec PORTE VITRÉE :**

- revêtement avant en acier inoxydable ;
- plaque de cuisson réfractaire ;
- isolation thermique par revêtement en laine de roche ;
- Chambre de 1 mm. 660x660x140h ;
- 2 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-FES4/M**

**Four à pizza électrique à une chambre de cuisson de 660 x 660 x 140 h, avec porte vitrée, surface de cuisson en réfractaire, 2 thermostats réglables pour le fond et le dessus, température de +50 °C à +500 °C, poids 73 kg, puissance 230/1, 4,2 kW, dimensions extérieures 900 x 785 x 420 h.**

**€ 640,96**

*TVA exclue*  
**Expédition à calculer**

Livraison 4 à 9 jours



**FM-FES4/T**



Four à pizza électrique à une chambre de cuisson de 660 x 660 x 140 h, avec porte vitrée, surface de cuisson en réfractaire, 2 thermostats réglables pour le fond et le dessus, température de +50 °C à +500 °C, poids 73 kg, V. 400/3+N, puissance 4,2 kW, dimensions extérieures 900 x 785 x 420 h.

**€ 640,96**

*TVA exclue*  
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

**FICHE TECHNIQUE**

CODE/PHOTO

DESCRIPTION

PRIX/LIVRAISON

**FM-CAVFES4**



**FIMAR - SUPPORT POUR FOUR À PIZZA**

**€ 183,22**

*TVA exclue*  
Expédition à calculer

Livraison 8 à 15 jours