TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3 +N
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	8,4
poids net (Kg)	123
poids brut (Kg)	136
largeur (mm)	900
profondeur (mm)	785
hauteur (mm)	750

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Four à pizza électrique pour 4+4 pizzas de 30 cm, 2 chambres indépendantes de 610 x 610 x 140 h, commandes mécaniques... Sans pyromètres :

.

- **revêtement avant en acier inoxydable** ;
- **plaque de cuisson réfractaire** ;
- **isolation thermique** par bardage en laine de roche ;
- **2 chambres** de **mm.660x660x140h** ;
- **4 thermostats réglables** pour **semelle** et **plafond** ;
- **température** de la chambre de : **+50°** à **+500 °C** ;
- **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
FM-FES4+4/T	Four à pizza électrique pour 4+4 pizzas de 30 cm, 2 chambres indépendantes de 660 x 660 x 140 h mm,	**€ 933,62** *TVA exclue*

	surface de cuisson en réfractaire, 4 thermostats réglables pour le fond et le dessus, température de +50 °C à +450 °C, puissance 8,4 kW, poids 123 kg, dimensions extérieures 900 x 785 x 750 h mm.	**Expédition à calculer** **Livraison** 8 à 15 jours

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
FM-CAVFES4+4 	**FIMAR - SUPPORT POUR FOUR À PIZZA**	**€ 183,21** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 8 à 15 jours