



#### FICHE TECHNIQUE

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

**Mod.FM-FES4+4 - FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE pour 4+4 Pizzas, 2 CHAMBRES indépendantes mesurant 610x610x140h 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 660x660x140h 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-FES4+4/M**

**FIMAR - Four à pizza électrique, 2 chambres,  
mod. FES4+4**

**€ 933,62**

*TVA exclue*  
**Expédition à calculer**

**Livraison 8 à 15 jours**



**FM-FES4+4/T**



**FIMAR - Four à pizza électrique, 2 chambres, mod. FES4+4**

**€ 933,62**

*TVA exclue*  
**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**

