



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

poids net (Kg)	86
poids brut (Kg)	108
largeur (mm)	1010
profondeur (mm)	850
hauteur (mm)	420

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Mod.FM-FML4 - FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE avec 1 CHAMBRE de 720x720x140h mm, avec PORTE VITRÉE :

- revêtement avant en acier inoxydable ;
- plaque de cuisson réfractaire ;
- isolation thermique par revêtement en laine de roche ;
- 1 chambre mesurant 405x405x110h mm ;
- 2 thermostats réglables pour sole et dessus ;
- température de la chambre de : +50° à +500 °C ;
- porte avec vitre d'inspection en Pyrex (sur demande avec porte aveugle) ;
- idéal pour cuisiner des pizzas, focaccia, etc.

Marquage CE
Fabriqué en Italie

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
FM-FMD4/M	FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE avec 1 CHAMBRE de 720x720x140h mm, avec PORTE VERRE, chambre de cuisson entièrement en matériau réfractaire, 2 THERMOSTATS RÉGLABLES pour BASE et TOP, commandes numériques, température de +50° à +500 °C, Poids 135 Kg, V.230 /1, kw 6, dimensions extérieures mm.1150x850x420h	€ 1.144,06 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours

515,51

515,51