**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+4/T** | FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE avec 2 CHAMBRES de 720x720x140h mm, avec PORTE VERRE, chambre de cuisson entièrement en matériau réfractaire, 4 THERMOSTATS RÉGLABLES pour BASE et TOP, commandes numériques, température de +50° à +500 °C, Poids 235 Kg, V.400 /3+N, kw 12, dimensions extérieures mm.1150x850x750h | **€ 2.022,04**<br>*TVA exclue*<br>**Expédition à calculer**<br><br>**Livraison** |