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	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	2,2
poids net (Kg)	29
largeur (mm)	555
profondeur (mm)	460
hauteur (mm)	360

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Mod.FM-MICROVC18 - FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE à 1 CHAMBRE de 405 x 405 x 180 h mm, version avec PORTE VITRÉE :
.

- **revêtement avant en acier inoxydable** ;
- **plaque de cuisson réfractaire** ;
- **isolation thermique** par bardage en laine de roche ;
- **1 chambre** mesurant **405x405x180h mm** ;
- **2 thermostats réglables** pour **sole** et **plafond** ;
- **température** de la chambre de : **+50°** à **+500 °C** ;
- **porte avec** vitre **d'inspection en Pyrex** (avec porte aveugle sur demande) ;
- idéal pour la cuisson de pizzas, focaccias, etc.

marquage CE
Fabriqué en Italie

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
FM-MICROV18C	FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE à 1 CHAMBRE de 405 x 405 x 180 h mm, surface de cuisson en réfractaire, 2 THERMOSTATS RÉGLABLES pour le BAS et le HAUT, température de +50 °C à +450 °C, V.230/1, Kw.2,2, Poids Kg.29, dimensions extérieures mm.550 x 460 x 360 h	**€ 432,95** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours