


**FICHE TECHNIQUE**

<b>alimentation électrique</b>	Monofase/Trifase
<b>Volts</b>	V 230/1 - 400/3
<b>fréquence (Hz)</b>	5060
<b>puissance (KW)</b>	4,4
<b>poids net (Kg)</b>	54
<b>poids brut (Kg)</b>	63
<b>largeur (mm)</b>	555
<b>profondeur (mm)</b>	460
<b>hauteur (mm)</b>	530

**DESCRIPTION PROFESSIONELLE**

**Mod.FM-MICROV2C - FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE pour 2 grandes PIZZAS, 2 CHAMBRES INDÉPENDANTES de 405 x 405 x 110 h mm, version avec PORTES VITRÉES :**

- revêtement avant en acier inoxydable ;
- plaque de cuisson réfractaire ;
- isolation thermique par bardage en laine de roche ;
- 2 chambres indépendantes mesurant 405x405x110h mm ;
- 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 monophasé ou triphasé.

marquage CE  
 Fabriqué en Italie

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>FM-MICROV2C</b>	Four à pizza électrique pour 2 pizzas de 350 mm, 2 chambres indépendantes de 405 x 405 x 110 h mm,	<b>€ 718,36</b> TVA exclue

surface de cuisson en réfractaire, 4 thermostats réglables pour le fond et le dessus, V. 230/1-400/3+N, kW 4,4, poids 54 kg, dimensions extérieures 555 x 460 x 530 h mm.

**Expédition à calculer**

**Livraison 4 à 9 jours**