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

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
FM-FML4+4/T	FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE avec 2 CHAMBRES de mm.720x720x140h, avec PORTE VITRÉE, table de cuisson réfractaire, 4 THERMOSTATS RÉGLABLES pour FOND et TÊTE, température De + 50 ° à +500 ° C, Poids 146 Kg, V.400 / 3 + N, kw 12, dimensions extérieures mm.1010x850x750h	**€ 1.320,61** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison**

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

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

- **revêtement frontal** en **acier inoxydable** ;
- table de **cuisson réfractaire** ;
- **isolation thermique** au moyen d'une doublure en laine de roche;
- **1 chambre** de **mm.405x405x110h** ;
- **2 thermostats réglables sol et plafond** ;
- **température ambiante** de : **+ 50 °** à + 500 **° C** ;
- **porte avec hublot en pirex** (sur demande avec porte aveugle);
- idéal pour la cuisson de pizza, focaccia, etc.

Marquage CE
Fabriqué en Italie

FICHE TECHNIQUE

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