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

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Mod.FM-FMD9+9 - FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE pour 9+9 Grandes Pizzas, 2 CHAMBRES de Cuisson Indépendantes mesurant 1080x1080x140h mm entièrement en RÉFRACTAIRE, Commandes NUMÉRIQUES :

.

- **revêtement avant** en **acier inoxydable** ;
- **chambre de cuisson entièrement** en **matériau réfractaire** ;
- **isolation thermique** par revêtement en laine de roche ;
- **2 chambres** mesurant **1080x1080x140h mm** ;
- **4 thermostats réglables** pour **sole** et **dessus** ;
- **température** de la chambre de : **+50°** à **+500 °C** ;
- **commandes numériques;**
- **porte avec** verre **d'inspection en Pyrex** ;
- idéal pour cuisiner des pizzas, focaccia, etc.

.

Marquage CE
Fabriqué en Italie

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3 +N
fréquence (Hz)	50
poids net (Kg)	465
poids brut (Kg)	485
largeur (mm)	1520
profondeur (mm)	1210
hauteur (mm)	750

MODÈLES DISPONIBLES

FM-FMD9+9

Technochef - Four à pizza électrique, 2 chambres, mod. DM9 + 9
FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE À 2 CHAMBRE mm.1080x1080x140h, avec PORTE VITRÉE, table de cuisson réfractaire, 4 THERMOSTATS RÉGLABLES pour FOND et TÊTE, commandes numériques, température De + 50 ° à +500 ° C, Poids 465 Kg, V.400 / 3 + N , kw 26,4, dimensions extérieures mm.1520x1210x750h

€ 3.615,98
TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison