

## 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-MICROV1C	FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE pour 1 pizza, avec 1 CHAMBRE de 405x405x110h mm, version avec PORTE VERRE, table de cuisson réfractaire, 2 THERMOSTATS RÉGLABLES pour BASE et TOP, température de +50° à +500 °C, V.230/ 1, Kw.2 ,2, Poids 27 Kg, dim.mm.555x460x290h	TVA exclue Expédition à calculer

## DESCRIPTION PROFESSIONELLE

## Mod.FM-MICROV1C - FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE avec 1 CHAMBRE de 405x405x110h mm, version avec PORTE VITRÉE :

- $\circ~$  revêtement avant en acier inoxydable ;
- plaque de cuisson réfractaire ;
- $\circ~$  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 ;
- $\circ~$  porte avec vitre d'inspection en Pyrex (sur demande avec porte aveugle) ;
- o idéal pour cuisiner des pizzas, focaccia, etc.

## Marquage CE Fabriqué en Italie

FICHE TECHNIQUE		
alimentation électrique	Monofase	
Volts	V 230/1	
fréquence (Hz)	50	
puissance (KW)	2,2	
poids net (Kg)	27	
poids brut (Kg)	35	
largeur (mm)	555	
profondeur (mm)	460	
hauteur (mm)	290	