



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-MICROV18C	FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE avec 1 CHAMBRE de 405x405x180h 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 Kg.29, dimensions extérieures mm.550x460x360h	€ 432,95 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Mod.FM-MICROVC18 - FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE avec 1 CHAMBRE de 405x405x180h mm, version avec PORTE VERRE :

- **revêtement avant** en **acier inoxydable** ;
- **plaque** de cuisson **réfractaire** ;
- **isolation thermique** par revêtement en laine de roche ;
- **1 chambre** mesurant **405x405x180h mm** ;
- **2 thermostats réglables** pour **sole** et **dessus** ;
- **température** de la chambre de : **+50° à +500 °C** ;
- **porte avec vitre d'inspection en Pyrex** (sur demande avec porte pleine) ;
- 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)	29
largeur (mm)	555
profondeur (mm)	460
hauteur (mm)	360