



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-MICROV22C	FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE, 1 CHAMBRE de 405x405x220h mm, avec PORTE VERRE et éclairage, 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.33, dimensions extérieures mm.600x560x400h	€ 544,22 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE avec 1 CHAMBRE de 405x405x220h mm, version avec PORTE VITRÉE :

- revêtement avant en acier inoxydable ;
- plaque de cuisson réfractaire ;
- isolation thermique par revêtement en laine de roche ;
- 1 chambre mesurant 405x405x220h 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) ;
- ÉCLAIRAGE dans la pièce;
- 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)	33
poids brut (Kg)	40
largeur (mm)	600
profondeur (mm)	560
hauteur (mm)	400