



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Services and Technologies for professional catering since 1973



| CODE             | DESCRIPTION   | PRIX/LIVRAISON   |
|------------------|---|------------------|
| <b>FM-FML4/T</b> | FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE avec 1 CHAMBRE mm.720x720x140h, avec PORTE VITRÉE, table de cuisson réfractaire, 2 THERMOSTATS RÉGLABLES pour TOP et TOP, température de +50° à +500 °C, Poids 86 Kg, V.400/3 +N, kw 6, dimensions extérieures mm.1010x850x420h | <b>Livraison</b> |

#### 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 par enduction laine de roche ;
- 1 chambre de mm.405x405x110h ;
- 2 thermostats réglables pour semelle et dessus ;
- température de la chambre de : +50° à +500 °C ;
- porte avec vitre d'inspection Pyrex (sur demande avec porte aveugle);
- idéal pour la cuisson de pizza, focaccia, etc.

**Marquage CE**

**Fabriqué en Italie**

#### FICHE TECHNIQUE

|                        |      |
|------------------------|------|
| <b>poids net (Kg)</b>  | 86   |
| <b>poids brut (Kg)</b> | 108  |
| <b>largeur (mm)</b>    | 1010 |
| <b>profondeur (mm)</b> | 850  |
| <b>hauteur (mm)</b>    | 420  |