



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
FM-FML4+4/T	FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE avec 2 CHAMBRES de mm.720x720x140h, avec PORTE VITRÉE, table de cuisson réfractaire, 4 THERMOSTATS RÉGLABLES pour FOND et TÊTE, température De + 50 ° à +500 ° C, Poids 146 Kg, V.400 / 3 + N, kw 12, dimensions extérieures mm.1010x850x750h	Livraison

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 au moyen d'une doublure en laine de roche;
- 1 chambre de mm.405x405x110h ;
- 2 thermostats réglables sol et plafond ;
- température ambiante de : + 50 ° à + 500 ° C ;
- porte avec hublot en plexiglas (sur demande avec porte aveugle);
- idéal pour la cuisson de pizza, focaccia, etc.

Marquage CE
Fabriqué en Italie
FICHE TECHNIQUE

poids net (Kg)	86
poids brut (Kg)	108
largeur (mm)	1010
profondeur (mm)	850
hauteur (mm)	420