



#### DESCRIPTION PROFESSIONELLE

**Mod.FM-FML6 - FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE avec 1 CHAMBRE mm.720x1080x140h, avec PORTE VITRÉE :**

- revêtement frontal en acier inoxydable ;
- table de cuisson réfractaire ;
- isolation thermique par enduction laine de roche ;
- 1 chambre de mm.720x1080x140h ;
- 2 thermostats réglables pour semelle et dessus ;
- température de la chambre de : +50° à +500 °C ;
- équipés de pyromètres ;
- porte avec vitre d'inspection Pyrex ;
- idéal pour la cuisson de pizza, focaccia, etc.
- disponible en version **MONOPHASÉE OU TRIPHASÉE** .

**Marquage CE**  
**Fabriqué en Italie**

#### FICHE TECHNIQUE

fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	9
poids net (Kg)	116
poids brut (Kg)	143
largeur (mm)	1010
profondeur (mm)	1210
hauteur (mm)	420

#### MODÈLES DISPONIBLES

**FM-FML6/M**

**Technochef - Four à pizza électrique, 1 chambre, mod. FML6**  
 FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE avec 1 CHAMBRE  
 720x1080x140h mm, avec PORTE VITRÉE, plaque de cuisson réfractaire, 2 THERMOSTATS RÉGLABLES pour FOND et TÊTE, température De + 50 ° à + 500 ° C, Poids 116 Kg, V.230 / 1 , kw 9, externe dimensions mm.1010x1210x420h

Livraison 8 à 15 jours

**FM-FML6/T**

**Technochef - Four à pizza électrique, 1 chambre, mod. FML6**  
 FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE avec 1 CHAMBRE  
 720x1080x140h mm, avec PORTE VITRÉE, table de cuisson réfractaire, 2 THERMOSTATS RÉGLABLES pour FOND et TÊTE, température De + 50 ° à + 500 ° C, Poids 116 Kg, V.400 / 3 + N, kw 9 , dimensions extérieures mm.1010x1210x420h

Livraison 8 à 15 jours

**FICHE TECHNIQUE**

CODE/PHOTO

DESCRIPTION

PRIX/LIVRAISON

**FM-CAVFOFMD6**

**Technochef - SUPPORT POUR MACHINE À PÂTES FRAÎCHES, Mod.ACCARMPF**  
 Support pour mod. FMMPF1.5 - FMMPF2.5 - FMMPF4

Livraison 8 à 15 jours

**FM-CAPPAFMD6**

**Technochef - SUPPORT POUR MACHINE À PÂTES FRAÎCHES, Mod.ACCARMPF**  
 Support pour mod. FMMPF1.5 - FMMPF2.5 - FMMPF4

Livraison 8 à 15 jours