



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Mod.FM-FMLW6 - FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE avec 1 CHAMBRE mm.1080x720x140h, avec PORTE VITRÉE :

- revêtement frontal en acier inoxydable ;
- table de cuisson réfractaire ;
- isolation thermique par enduction laine de roche ;
- 1 chambre de mm.1080x720x140h ;
- 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)	130
poids brut (Kg)	155
largeur (mm)	1370
profondeur (mm)	850
hauteur (mm)	420

MODÈLES DISPONIBLES

FM-FMLW6/M**Technochef - Four à pizza électrique, 1 chambre, mod. FMLW6**

Livraison

FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE avec 1 CHAMBRE mm.1080x720x140h, avec PORTE VITRÉE, table de cuisson réfractaire, 2 THERMOSTATS RÉGLABLES pour FOND et TÊTE, température De + 50 ° à + 500 ° C, Poids 130 Kg, V.230 / 1 , kw 9, dimensions extérieures mm.1370x850x420h

FM-FMLW6/T**Technochef - Four à pizza électrique, 1 chambre, mod. FMLW6**

Livraison

FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE avec 1 CHAMBRE mm.1080x720x140h, avec PORTE VITRÉE, table de cuisson réfractaire, 2 THERMOSTATS RÉGLABLES pour FOND et TÊTE, température De + 50 ° à +500 ° C, Poids 130 Kg, V.400 / 3 + N, kw 9, dimensions extérieures mm. 1370x850x420h

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO

DESCRIPTION

PRIX/LIVRAISON

FM-CAVFOFMDW6**Technochef - SUPPORT POUR MACHINE À PÂTES FRAÎCHES, Mod.ACCARMPF**

Livraison 8 à 15 jours

Support pour mod. FMMPF1.5 - FMMPF2.5 - FMMPF4

FM-CAPPAFMLW6**FIMAR - HOTTE D'ASPIRATION pour FOUR À PIZZA**

Livraison 8 à 15 jours

Hotte aspirante pour mod. FMLW6 / FMLW6 + 6 / FMDW6 / FMDW6 + 6