



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Mod.FM-FMLW6+6 - FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE pour 6+6 Grandes Pizzas avec 2 Chambres Transversales Indépendantes de mm.1080x720x140h, Commandes Mécaniques :

- revêtement frontal en acier inoxydable ;
- table de cuisson réfractaire ;
- isolation thermique par doublure en laine de roche ;
- 2 chambres de mm.1080x720x140h ;
- 4 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)	18
poids net (Kg)	215
poids brut (Kg)	240
largeur (mm)	1370
profondeur (mm)	850
hauteur (mm)	750

MODÈLES DISPONIBLES

FM-FMLW6+6/M**Technochef - Four à pizza électrique, 2 chambres, mod. FMLW6 + 6**

Livraison 8 à 15 jours

FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE avec 2 CHAMBRES de mm.1080x720x140h, avec PORTE VITRÉE, table de cuisson réfractaire, 4 THERMOSTATS RÉGLABLES pour FOND et TÊTE, température De + 50 ° à +500 ° C, Poids 215 Kg, V.230 / 1 , kw 18 , dimensions extérieures mm.1370x850x750h

FM-FMLW6+6/T**Technochef - Four à pizza électrique, 2 chambres, mod. FMLW6 + 6**

Livraison 8 à 15 jours

FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE avec 2 CHAMBRES de mm.1080x720x140h, avec PORTE VITRÉE, plaque de cuisson réfractaire, 4 THERMOSTATS RÉGLABLES pour FOND et TÊTE, température De + 50 ° à + 500 ° C, Poids 215 Kg, V.400 / 3 + N, kw 18, dimensions extérieures mm. 1370x850x750h

FICHE TECHNIQUE**CODE/PHOTO****DESCRIPTION****PRIX/LIVRAISON****FM-CAVFOFMDW6**

Livraison 8 à 15 jours

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

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

FM-CAPPAFMLW6

Livraison 8 à 15 jours

FIMAR - HOTTE D'ASPIRATION pour FOUR À PIZZA

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