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
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Mod.FM-FML9+9 - FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE pour 9+9 Grandes Pizzas, avec 2 CHAMBRES indépendantes de mm.1080x1080x140h, Commandes Mécaniques :

.

- **revêtement frontal** en **acier inoxydable** ;
- table de **cuisson réfractaire** ;
- **isolation thermique** par enduction laine de roche ;
- **2 chambres** de **mm.1080x1080x140h** ;
- **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.

.

Marquage CE
Fabriqué en Italie

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3 +N
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	26,4
poids net (Kg)	350
poids brut (Kg)	370
largeur (mm)	1370
profondeur (mm)	1210
hauteur (mm)	750

MODÈLES DISPONIBLES

FM-FML9+9/T 	**Technochef - Four à pizza électrique, 2 chambres, mod. FML9 + 9** FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE avec 2 CHAMBRES de mm.1080x1080x140h, avec PORTE VITRÉE, plaque de cuisson réfractaire, 4 THERMOSTATS RÉGLABLES pour FOND et TÊTE, température De + 50 ° à + 500 ° C, Poids 350 Kg, V.400 / 3 + N, kw 26,4, dimensions extérieures mm.1370x1210x750h	**Livraison** 8 à 15 jours

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
FM-CAPPAFMD9 	**Technochef - SUPPORT POUR MACHINE À PÂTES FRAÎCHES, Mod.ACCARMPF** Support pour mod. FMMPF1.5 - FMMPF2.5 - FMMPF4	**Livraison** 8 à 15 jours
FM-CAVFOFMD9 	**Technochef - SUPPORT POUR MACHINE À PÂTES FRAÎCHES, Mod.ACCARMPF** Support pour mod. FMMPF1.5 - FMMPF2.5 - FMMPF4	**Livraison** 8 à 15 jours