



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Mod.FM-FME6 - FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE avec 1 CHAMBRE mm.610x915x140h, avec PORTE VITRÉE :

- revêtement frontal en acier inoxydable ;
- table de cuisson réfractaire ;
- isolation thermique par enduction laine de roche ;
- 1 chambre de mm.610x915x140h ;
- 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)	7,2
poids net (Kg)	85
poids brut (Kg)	110
largeur (mm)	900
profondeur (mm)	1020
hauteur (mm)	420

MODÈLES DISPONIBLES

FM-FME6/M**Technochef - Four à pizza électrique, 1 chambre, mod. FME6**

FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE avec 1 CHAMBRE mm.610x915x140h, avec PORTE VITRÉE, table de cuisson réfractaire, 2 THERMOSTATS RÉGLABLES pour FOND et TÊTE, température De + 50 ° à +500 ° C, Poids 85 Kg, V.230 / 1 , kw 7,2, dimensions extérieures mm.900x1020x420h

Livraison 4 à 9 jours

FM-FME6/T**Technochef - Four à pizza électrique, 1 chambre, mod. FME6**

FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE avec 1 CHAMBRE mm.610x915x140h, avec PORTE VITRÉE, table de cuisson réfractaire, 2 THERMOSTATS RÉGLABLES pour FOND et TÊTE, température De + 50 ° à +500 ° C, Poids 85 Kg, V.400 / 3 + N, kw 7.2, dimensions extérieures mm.900x1020x420h

Livraison 4 à 9 jours

FICHE TECHNIQUE**CODE/PHOTO****DESCRIPTION****PRIX/LIVRAISON****FM-CAVFOFME6****Technochef - SUPPORT POUR MACHINE À PÂTES FRAÎCHES, Mod.ACCARMPF**

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

Livraison 8 à 15 jours

FM-CAPPAFME6**Technochef - SUPPORT POUR MACHINE À PÂTES FRAÎCHES, Mod.ACCARMPF**

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

Livraison 8 à 15 jours