



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Mod.FM-FME6+6 - FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE pour 6+6 Pizzas, avec 2 CHAMBRES indépendantes de mm.610x915x140h, Commandes Mécaniques :

- revêtement frontal en acier inoxydable ;
- table de cuisson réfractaire ;
- isolation thermique par doublure en laine de roche ;
- 2 chambres de mm.610x915x140h ;
- 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)	14,4
poids net (Kg)	150
poids brut (Kg)	179
largeur (mm)	900
profondeur (mm)	1020
hauteur (mm)	750

MODÈLES DISPONIBLES

FM-FME6+6/M**Technochef - Four à pizza électrique, 2 chambres, mod. FME6 + 6**

Livraison 8 à 15 jours

FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE avec 2 CHAMBRES de mm.610x915x140h, avec PORTE VITRÉE, table de cuisson réfractaire, 4 THERMOSTATS RÉGLABLES pour FOND et TÊTE, température De + 50 ° à +500 ° C, Poids 150 Kg, V.230 / 1 , kw 14,4 , dimensions extérieures mm.900X1020x750h

FM-FME6+6/T**Technochef - Four à pizza électrique, 2 chambres, mod. FME6 + 6**

Livraison 8 à 15 jours

FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE avec 2 CHAMBRES de mm.610x915x140h, avec PORTE VITRÉE, plaque de cuisson réfractaire, 4 THERMOSTATS RÉGLABLES pour FOND et TÊTE, température De + 50 ° à +500 ° C, Poids 150 Kg, V.400 / 3 + N, kw 14,4, dimensions extérieures mm.900x1020x750h

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO

DESCRIPTION

PRIX/LIVRAISON

FM-CAVFOFME6

Livraison 8 à 15 jours

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

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

FM-CAPPAFME6

Livraison 8 à 15 jours

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

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