



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Mod.FM-FME9+9 - FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE pour 9+9 Pizzas avec 2 CHAMBRES indépendantes de mm.910x910x140h, Commandes mécaniques :

- revêtement frontal en acier inoxydable ;
- table de cuisson réfractaire ;
- isolation thermique par enduction laine de roche ;
- 2 chambres de mm.910x910x140h ;
- 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)	19,2
poids net (Kg)	252
poids brut (Kg)	275
largeur (mm)	1150
profondeur (mm)	1020
hauteur (mm)	750

MODÈLES DISPONIBLES

FM-FME9+9/T

Technochef - Four à pizza électrique, 2 chambres, mod. FME9 + 9 Livraison
 FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE avec 2 CHAMBRES
 mm.910x910x140h, avec PORTE VITRÉE, table de cuisson réfractaire, 4 THERMOSTATS RÉGLABLES pour FOND et TÊTE, température De + 50 ° à +500 ° C, Poids 252 Kg, V.400 / 3 + N, kw 19,2, dimensions extérieures mm.1150x1020x750h

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO

DESCRIPTION

PRIX/LIVRAISON

FM-CAVFOFME9

Technochef - SUPPORT POUR MACHINE À PÂTES FRAÎCHES, Mod.ACCARMPF
 Support pour mod. FMMPF1.5 - FMMPF2.5 - FMMPF4

Livraison 8 à 15 jours

FM-CAPPAFME9

Technochef - SUPPORT POUR MACHINE À PÂTES FRAÎCHES, Mod.ACCARMPF
 Support pour mod. FMMPF1.5 - FMMPF2.5 - FMMPF4

Livraison 8 à 15 jours