



#### DESCRIPTION PROFESSIONELLE

**Mod.FM-FYL4 - FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE avec 1 CHAMBRE mm.720x720x140h, avec PORTE VITRÉE :**

- revêtement frontal en acier inoxydable ;
- table de cuisson réfractaire ;
- isolation thermique par doublure en laine de roche ;
- 1 chambre de mm.720x720x140h ;
- 2 thermostats réglables pour semelle et dessus ;
- température de la chambre de : +50° à +500 °C ;
- 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)	6,0
poids net (Kg)	86
poids brut (Kg)	108
largeur (mm)	1010
profondeur (mm)	850
hauteur (mm)	420

#### MODÈLES DISPONIBLES

**FM-FYL4/M**



**TechnoChef - Four à pizza électrique, 1 chambre, mod. AF4**

FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE avec 1 CHAMBRE mm.720x720x140h, avec PORTE VITRÉE, table de cuisson réfractaire, 2 THERMOSTATS RÉGLABLES pour FOND et TÊTE, température De + 50 ° à +500 ° C, Poids 86 Kg, V.230 / 1 , kw 6, dimensions extérieures mm.1010x850x420h

Livraison 8 à 15 jours

**FM-FYL4/T****Technochef - Four à pizza électrique, 1 chambre, mod. AF4**

FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE avec 1 CHAMBRE mm.720x720x140h, avec PORTE VITRÉE, table de cuisson réfractaire, 2 THERMOSTATS RÉGLABLES pour FOND et TÊTE, température De + 50 ° à +500 ° C, Poids 86 Kg, V.400 / 3 + N, kw 6, dimensions extérieures mm.1010x850x420h

Livraison 8 à 15 jours

**FICHE TECHNIQUE**

CODE/PHOTO

DESCRIPTION

PRIX/LIVRAISON

**FM-CAVFOFMD4****Technochef - SUPPORT POUR MACHINE À PÂTES FRAÎCHES, Mod.ACCARMPF**

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

Livraison 8 à 15 jours

**FM-CAPPAFMD4****Technochef - SUPPORT POUR MACHINE À PÂTES FRAÎCHES, Mod.ACCARMPF**

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

Livraison 8 à 15 jours