



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Mod.FM-FYL6+6 - FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE pour 6+6 Grandes Pizzas, 2 CHAMBRES indépendantes de mm.720x1080x140h, Commandes mécaniques, Sans PYROMÈTRE :

- revêtement frontal en acier inoxydable ;
- table de cuisson réfractaire ;
- isolation thermique par enduction laine de roche ;
- 2 chambres de mm.720x1080x140h ;
- 4 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)	18
poids net (Kg)	200
poids brut (Kg)	231
largeur (mm)	1010
profondeur (mm)	1210
hauteur (mm)	750

MODÈLES DISPONIBLES

FM-FYL6+6/M**Technochef - Four à pizza électrique, 2 chambres, mod. AF6 + 6**

Livraison 8 à 15 jours

FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE avec 2 CHAMBRES de mm.720x1080x140h, avec PORTE VITRÉE, table de cuisson réfractaire, 4 THERMOSTATS RÉGLABLES pour FOND et TÊTE, température De + 50 ° à +500 ° C, Poids 200 Kg, V.230 / 1 , kw 18 , dimensions extérieures mm.1010x1210x750h

FM-FYL6+6/T**Technochef - Four à pizza électrique, 2 chambres, mod. AF6 + 6**

Livraison 8 à 15 jours

FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE avec 2 CHAMBRES de mm.720x1080x140h, avec PORTE VITRÉE, plaque de cuisson réfractaire, 4 THERMOSTATS RÉGLABLES pour FOND et TÊTE, température De + 50 ° à + 500 ° C, Poids 200 Kg, V.400 / 3 + N, kw 18, dimensions extérieures mm.1010x1210x750h

FICHE TECHNIQUE**CODE/PHOTO****DESCRIPTION****PRIX/LIVRAISON****FM-CAVFOFMD6**

Livraison 8 à 15 jours

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

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

FM-CAPPAFMD6

Livraison 8 à 15 jours

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

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