


DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Mod.FM-FES4 - FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE avec 1 CHAMBRE mm.660x660x140h, avec PORTE VITRÉE :

- revêtement frontal en acier inoxydable ;
- table de cuisson réfractaire ;
- isolation thermique par enduction laine de roche ;
- 1 chambre de mm. 660x660x140h ;
- 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)	4,2
poids net (Kg)	73
poids brut (Kg)	85
largeur (mm)	900
profondeur (mm)	785
hauteur (mm)	420

MODÈLES DISPONIBLES
FM-FES4/M


Technochef - Four à pizza électrique, 1 chambre, mod. FES4

FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE avec 1 CHAMBRE mm.660x660x140h, avec PORTE VITRÉE, table de cuisson réfractaire, 2 THERMOSTATS RÉGLABLES pour FOND et TÊTE, température De + 50 ° à +500 ° C, Poids 73 Kg, V.230 / 1 , kw 4, 2, dimensions extérieures mm.900x785x420h

Livraison 4 à 9 jours

FM-FES4/T**Technochef - Four à pizza électrique, 1 chambre, mod. FES4**

Livraison 4 à 9 jours

FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE avec 1 CHAMBRE mm.660x660x140h, avec PORTE VITRÉE, table de cuisson réfractaire, 2 THERMOSTATS RÉGLABLES pour FOND et TÊTE, température De + 50 ° à +500 ° C, Poids 73 Kg, V.400 / 3 + N, kw 4,2, dimensions extérieures mm.900x785x420h

FICHE TECHNIQUE**CODE/PHOTO****DESCRIPTION****PRIX/LIVRAISON****FM-CAVFES4**

Livraison 8 à 15 jours

FIMAR - SUPPORT POUR FOUR À PIZZA

Support pour mod. FES4