



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Mod.FM-FES6+6 - FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE pour 6+6 Pizzas, 2 CHAMBRES Indépendantes de mm.660x995x140h, Commandes MÉCANIQUES sans PYROMÈTRE :

- revêtement frontal en **acier inoxydable** ;
- table de **cuisson réfractaire** ;
- **isolation thermique** par enduction laine de roche ;
- **2 chambres** de mm.660x995x140h ;
- **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)	14,4
poids net (Kg)	159
poids brut (Kg)	174
largeur (mm)	900
profondeur (mm)	1080
hauteur (mm)	750

MODÈLES DISPONIBLES

FM-FES6+6/M**TechnoChef - Four à pizza électrique, 2 chambres, mod. FES6 + 6**

Livraison 8 à 15 jours

FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE avec 2 CHAMBRES de mm.660X995x140h, avec PORTE VITRÉE, plaque de cuisson réfractaire, 4 THERMOSTATS RÉGLABLES pour FOND et TÊTE, température De + 50 ° à +500 ° C, Poids 159 Kg, V.230 / 1 , kw 14,4 , dimensions extérieures mm.900X1080x750h

FM-FES6+6/T**TechnoChef - Four à pizza électrique, 2 chambres, mod. FES6 + 6**

Livraison 8 à 15 jours

FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE avec 2 CHAMBRES de mm.660x995x140h, avec PORTE VITRÉE, table de cuisson réfractaire, 4 THERMOSTATS RÉGLABLES pour FOND et TÊTE, température De + 50 ° à +500 ° C, Poids 159 Kg, V.400 / 3 + N, kw 14,4, dimensions extérieures mm.900x1080x750h

FICHE TECHNIQUE**CODE/PHOTO****DESCRIPTION****PRIX/LIVRAISON****FM-CAVFOFES6**

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