



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Mod.FM-FMDW6 - FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE pour 6+6 Grandes Pizzas, 2 CHAMBRES TRANSVERSALES Indépendantes de mm.1080x720x140h entièrement en RÉFRACTAIRE, DIGITAL

- revêtement frontal en acier inoxydable ;
- chambre de cuisson entièrement en réfractaire ;
- isolation thermique par doublure en laine de roche ;
- 2 chambres de mm.1080x720x140h ;
- 4 thermostats réglables pour semelle et dessus ;
- température de la chambre de : +50° à +500 °C ;
- commandes numériques ,
- portes avec vitre d'inspection en 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)	365
poids brut (Kg)	390
largeur (mm)	1520
profondeur (mm)	850
hauteur (mm)	750

MODÈLES DISPONIBLES

FM-FMDW6+6/M

Technochef - Four à pizza électrique, 1 chambre, mod. FMDW6 + 6
FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE avec 2 CHAMBRES de mm.1080x720x140h, avec PORTE VITRÉE, table de cuisson réfractaire, 4 THERMOSTATS RÉGLABLES pour FOND et TÊTE, commandes numériques, température De + 50 ° à +500 ° C, Poids 365 Kg, V. 230/1 , kw 18, dimensions extérieures mm.1520x850x750h

Livraison 4 à 9 jours

FM-FMDW6+6/T

Technochef - Four à pizza électrique, 1 chambre, mod. FMDW6 + 6
FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE avec 2 CHAMBRES de mm.1080x720x140h, avec PORTE VITRÉE, table de cuisson réfractaire, 4 THERMOSTATS RÉGLABLES pour FOND et TÊTE, commandes numériques, température De + 50 ° à +500 ° C, Poids 365 Kg, V. 400/3 + N, kw 18, dimensions extérieures mm.1520x850x750h

Livraison 4 à 9 jours

FICHE TECHNIQUE**CODE/PHOTO****DESCRIPTION****PRIX/LIVRAISON****FM-CAVFOFMDW6**

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

Livraison 8 à 15 jours

FM-CAPPAFMLW6

FIMAR - HOTTE D'ASPIRATION pour FOUR À PIZZA
Hotte aspirante pour mod. FMLW6 / FMLW6 + 6 / FMDW6 / FMDW6 + 6

Livraison 8 à 15 jours