



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Mod.FM-FMD9+9 - FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE pour 9+9 Grandes Pizzas, 2 CHAMBRES de Cuisson Indépendantes mesurant 1080x1080x140h mm entièrement en RÉFRACTAIRE, Commandes NUMÉRIQUES :

- revêtement avant en acier inoxydable ;
- chambre de cuisson entièrement en matériau réfractaire ;
- isolation thermique par revêtement en laine de roche ;
- 2 chambres mesurant 1080x1080x140h mm ;
- 4 thermostats réglables pour sole et dessus ;
- température de la chambre de : +50° à +500 °C ;
- commandes numériques;
- porte avec verre d'inspection en Pyrex ;
- idéal pour cuisiner des pizzas, focaccia, etc.

Marquage CE
Fabriqué en Italie

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3 +N
fréquence (Hz)	50
poids net (Kg)	465
poids brut (Kg)	485
largeur (mm)	1520
profondeur (mm)	1210
hauteur (mm)	750

MODÈLES DISPONIBLES

FM-FMD9+9



Technochef - Four à pizza électrique, 2 chambres, mod. DM9 + 9

Livraison

FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE À 2 CHAMBRE
mm.1080x1080x140h, avec PORTE VITRÉE, table de
cuisson réfractaire, 4 THERMOSTATS RÉGLABLES pour
FOND et TÊTE, commandes numériques, température De
+ 50 ° à +500 ° C, Poids 465 Kg, V.400 / 3 + N , kw
26,4, dimensions extérieures mm.1520x1210x750h