



**TECNOSERVICE'21 srl**

by Tinti Sergio  
Via Carlo Pisacane, 134  
61032 Fano (PU) Italy  
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911  
FAX +39 0721 809794  
e-mail: [staff@technochef.it](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Services and Technologies for professional catering since 1973



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>FM-MICROV18C</b>	FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE avec 1 CHAMBRE de 405x405x180h mm, version avec PORTE VERRE, table de cuisson réfractaire, 2 THERMOSTATS RÉGLABLES pour BASE et TOP, température de +50° à +500 °C, V.230/1, Kw.2,2, Poids Kg.29, dimensions extérieures mm.550x460x360h	<b>Livraison</b> 4 à 9 jours

#### DESCRIPTION PROFESSIONELLE

**Mod.FM-MICROVC18 - FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE avec 1 CHAMBRE de 405x405x180h mm, version avec PORTE VERRE :**

- **revêtement avant** en **acier inoxydable** ;
- **plaque** de cuisson **réfractaire** ;
- **isolation thermique** par revêtement en laine de roche ;
- **1 chambre** mesurant **405x405x180h mm** ;
- **2 thermostats réglables** pour **sole** et **dessus** ;
- **température** de la chambre de : **+50° à +500 °C** ;
- **porte avec vitre d'inspection en Pyrex** (sur demande avec porte pleine) ;
- idéal pour cuisiner des pizzas, focaccia, etc.

**Marquage CE**  
**Fabriqué en Italie**

#### FICHE TECHNIQUE

<b>alimentation électrique</b>	Monofase
<b>Volts</b>	V 230/1
<b>fréquence (Hz)</b>	50
<b>puissance (KW)</b>	2,2
<b>poids net (Kg)</b>	29
<b>largeur (mm)</b>	555
<b>profondeur (mm)</b>	460
<b>hauteur (mm)</b>	360