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
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
FM-FMD4+4/T	FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE avec 2 CHAMBRES de 720x720x140h mm, avec PORTE VERRE, chambre de cuisson entièrement en matériau réfractaire, 4 THERMOSTATS RÉGLABLES pour BASE et TOP, commandes numériques, température de +50° à +500 °C, Poids 235 Kg, V.400 /3+N, kw 12, dimensions extérieures mm.1150x850x750h	**€ 2.022,04** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison**

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Mod.FM-FML4 - FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE avec 1 CHAMBRE de 720x720x140h mm, avec PORTE VITRÉE :

- **revêtement avant** en **acier inoxydable** ;
- **plaque de cuisson réfractaire** ;
- **isolation thermique** par revêtement en laine de roche ;
- **1 chambre** mesurant **405x405x110h** 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 aveugle) ;
- idéal pour cuisiner des pizzas, focaccia, etc.

Marquage CE
Fabriqué en Italie

FICHE TECHNIQUE

poids net (Kg)	86
poids brut (Kg)	108
largeur (mm)	1010
profondeur (mm)	850
hauteur (mm)	420