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-CAVFOFMD4	Support pour mod. FMMPF1.5 - FMMPF2.5 - FMMPF4	**€ 192,99** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 8 à 15 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
FM-FYL4 	**FIMAR - Four à pizza électrique, pour 4 grandes pizzas, 1 chambre de 72x72 cm, commandes mécaniques, sans PYROMÈTRE, mod. EX4** FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE avec 1 CHAMBRE de 720x720x140h mm, avec PORTE VERRE, table de cuisson réfractaire, 2 THERMOSTATS RÉGLABLES pour BASE et TOP, température de +50° à +500 °C, Kw.6, Poids 86 Kg, dim.externe mm.1010x850x420h	**€ 711,10** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 8 à 15 jours
FM-FML4 	**FIMAR - Four à pizza électrique, pour 4 grandes pizzas, 1 chambre 72x72 cm, commandes mécaniques, mod. FML4** FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE avec 1 CHAMBRE de 720x720x140h mm, avec PORTE VERRE, table de cuisson réfractaire, 2 THERMOSTATS RÉGLABLES pour BASE et TOP, temp. , dimensions extérieures mm.1010x850x420h	**€ 836,87** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 8 à 15 jours

FM-FYL4+4 	**FIMAR - Four à pizza électrique pour 4+4 grandes pizzas, 2 chambres indépendantes, sans PYROMÈTRE, mod. AF4+4** FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE pour 4+4 Grandes Pizzas, 2 CHAMBRES Indépendantes mesurant 720x720x140h mm, table de cuisson réfractaire, 4 THERMOSTATS RÉGLABLES pour SOLE et TOP, température de +50° à +500 °C, V.230/1, Kw.6, Poids 146 Kg, dimensions extérieures mm.1010x850x420h	**€ 1.110,19** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 8 à 15 jours
FM-FMD4 	**FIMAR - Four à pizza électrique, pour 4 grandes pizzas, 1 chambre 72x72 cm, commandes numériques, mod. FMD4** FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE avec 1 CHAMBRE de 720x720x140h mm, avec PORTE VERRE, chambre de cuisson entièrement en matériau réfractaire, 2 THERMOSTATS RÉGLABLES pour BASE et TOP, température de +50° à +500 °C, Kw.6, Poids 86 Kg , dimensions extérieures mm.1150x850x420h	**€ 1.144,06** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 8 à 15 jours
FM-FML4+4 	**FIMAR - Four à pizza électrique pour 4+4 grandes pizzas, 2 chambres indépendantes de 72x72 cm, commandes mécaniques, mod. FML4+4** FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE pour 4+4 Grandes Pizzas, 2 CHAMBRES Indépendantes mesurant 720x720x140h mm, table de cuisson réfractaire, 4 THERMOSTATS RÉGLABLES pour SOLE et TOP, température de +50° à +500 °C, V.230/1, Kw.6, Poids 86 Kg, dimensions extérieures mm.1010x850x420h	**€ 1.320,61** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 8 à 15 jours
FM-FMD4+4 	**FIMAR - Four à pizza électrique pour 4+4 grandes pizzas, 2 chambres indépendantes de 72x72 cm de large, commandes NUMÉRIQUES, mod. FMD4+4** FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE pour 4+4 grandes pizzas, 2 chambres de cuisson indépendantes de mm.720x720x140h ENTIÈREMENT en RÉFRACTAIRE, 4 THERMOSTATS RÉGLABLES pour BASE et TOP, temp. 6, poids 146 Kg, dimensions extérieures mm.1010x850x420h	**€ 2.022,04** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 8 à 15 jours