**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-MICROV2C** | FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE pour 2 Grandes Pizzas, 2 CHAMBRES INDÉPENDANTES de 405x405x110h mm, table de cuisson réfractaire, 4 THERMOSTATS RÉGLABLES pour SOLE et TOP, V.230/1-400/3+N, Kw.4,4, Poids 54 Kg, dimensions extérieures mm.555x460x530h | **€ 718,36**<br>*TVA exclue*<br>**Expédition à calculer**<br>**Livraison** 4 à 9 jours |

## DESCRIPTION PROFESSIONELLE

**Mod.FM-MICROV2C - FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE pour 2 grandes PIZZAS, 2 CHAMBRES INDÉPENDANTES mesurant 405x405x110h mm, version avec PORTES VITRÉES :**

.

- **revêtement avant** en **acier inoxydable** ;
- **plaque de cuisson réfractaire** ;
- **isolation thermique** par revêtement en laine de roche ;
- **2** chambres **indépendantes** mesurant **405x405x110h mm** ;
- **4 thermostats réglables** pour **sole** et **dessus** ;
- **température** de la chambre de : **+50°** à **+500 °C** ;
- **porte avec** verre **d'inspection en Pyrex** ;
- idéal pour cuisiner des pizzas, focaccia, etc.;
- disponible monophasé ou triphasé.

.

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

## FICHE TECHNIQUE

| | |
|---|---|
| **alimentation électrique** | Monofase/Trifase |
| **Volts** | V 230/1 - 400/3 |
| **fréquence (Hz)** | 5060 |
| **puissance (KW)** | 4,4 |
| **poids net (Kg)** | 54 |
| **poids brut (Kg)** | 63 |
| **largeur (mm)** | 555 |

| | |
|---|---|
| **profondeur (mm)** | 460 |
| **hauteur (mm)** | 530 |