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

FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	4,4
peso neto (Kg)	54
peso bruto (Kg)	63
ancho (mm)	555
profundidad (mm)	460
altura (mm)	530

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZA para 2 Pizzas Grandes, 2 CÁMARAS INDEPENDIENTES para 2 PIZZAS, Versión con PUERTAS CIEGAS,

.

- **revestimiento frontal de acero inoxidable** ,
- **placa de cocción refractaria** ,
- Aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca,
- **2 cámaras de cocción de 405x405x110h mm** , con controles independientes,
- 2 termostatos regulables para cada estancia (techo y sótano).
- **Temperatura de la cámara de: 50° a 500°C.**

.

Marcado CE
HECHO EN ITALIA

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
FM-MICRO2C	Horno de pizza eléctrico para 2 pizzas de 350 mm, 2 CÁMARAS independientes de mm 405x405x110h, disponible monofásico o trifásico, 4,4 kW, dimensiones externas mm 555x460x530h	**€ 665,15** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días