



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

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

marca CE
HECHO EN ITALIA

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
FM-MICRO2C	Horno de pizza eléctrico MONOBLOC para 2 pizzas grandes, 2 cámaras independientes de 405x405x110h mm, disponible monofásico o trifásico, kW 4,4, dim. exterior mm 555x460x530h	€ 665,15 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días