



#### FICHA TÉCNICA

<b>alimentación eléctrica</b>	Trifase
<b>Voltios</b>	V 400/3 +N
<b>frecuencia (Hz)</b>	50
<b>potencia (KW)</b>	26,4
<b>peso neto (Kg)</b>	350
<b>peso bruto (Kg)</b>	370
<b>ancho (mm)</b>	1370
<b>profundidad (mm)</b>	1210
<b>altura (mm)</b>	750

#### DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

**Mod.FM-FML9+9 - HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZA para 9+9 Pizzas Grandes, con 2 CÁMARAS independientes de mm.1080x1080x140h, Controles Mecánicos:**

- **revestimiento frontal de acero inoxidable ;**
- **placa de cocción refractaria ;**
- **aislamiento térmico** mediante revestimiento de lana de roca;
- **2 cámaras** de mm.1080x1080x140h ;
- **4 termostatos regulables** para **suelo y techo ;**
- **temperatura** de la cámara de: **+50° a +500 °C ;**
- equipado con **pirómetros ;**
- **puerta con vidrio de inspección Pyrex ;**
- luz en la habitación
- Ideal para cocinar pizza, focaccia, etc.

**Marcado CE**  
**Hecho en Italia**

#### MODELOS DISPONIBLES

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
<b>FM-FML9+9/T</b> 	<b>HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZA con 2 CÁMARAS independientes de 1080x1080x140h mm., para 9+9 pizzas, superficie de cocción refractaria, temp. de +50° a +500 °C, - V.400/3+N, 26,4 kW, dimensiones exteriores 1370x1210x750h mm.</b>	<b>€ 2.486,44</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> de 8 a 15 días

#### FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
<b>FM-CAPPAFMD9</b> 	<b>Technochef - SOPORTE DE SOPORTE para FRESH PASTA MACHINE, MOD.ACCARMPF</b>	<b>€ 822,37</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> de 8 a 15 días
<b>FM-CAVFOFMD9</b> 	<b>Technochef - SOPORTE DE SOPORTE para FRESH PASTA MACHINE, MOD.ACCARMPF</b>	<b>€ 299,92</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> de 8 a 15 días