**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** | Trifase |
| **Voltios** | V 400/3 +N |
| **frecuencia (Hz)** | 50 |
| **potencia (KW)** | 9 |
| **peso neto (Kg)** | 116 |
| **peso bruto (Kg)** | 143 |
| **ancho (mm)** | 1010 |
| **profundidad (mm)** | 1210 |
| **altura (mm)** | 420 |

### DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

**HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZA DE 1 CÁMARA DE 720 x 1080 x 140 mm (alto), con controles mecánicos. Sin pirómetro.**

.

- **revestimiento frontal de acero inoxidable** ;
- **placa de cocción refractaria** ;
- **aislamiento térmico** mediante revestimiento de lana de roca;
- **1 dormitorio** de **720x1080x140h mm** ;
- **2 termostatos regulables** para **suelo** y **techo** ;
- **temperatura** de la cámara de: **+50°** a **+500 °C** ;
- **puerta con** vidrio **de inspección Pyrex** ;
- Ideal para cocinar pizza, focaccia, etc;
- Disponible en versión **TRIFÁSICA** (V.380/3+N -- conmutable a: V. 220/3).

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

| CÓDIGO | DESCRIPCIÓN | PRECIO/ENTREGA |
|---|---|---|
| **FM-FYL6/T** | HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZA para 6 PIZZAS de 35 cm, 1 CÁMARA de mm.720x1080x140h, superficie de cocción refractaria, 2 TERMOSTATOS REGULABLES para FONDO y SUPERIOR, temp. de +50° a +500 °C, | **€ 880,41**<br>*VAT excluido*<br>**Envìo a calcular** |

| | | |
|---|---|---|
| | Peso 116 Kg, V.230/1, kw 9, dimensiones externas mm.1010x1210x420h | **Entrega** de 8 a 15 días |

**FICHA TÉCNICA**

| CÓDIGO/FOTO | DESCRIPCIÓN | PRECIO/ENTREGA |
|---|---|---|
| **FM-CAPPAFMD6** | **FIMAR - Campana extractora para horno de pizza, tamaño 1010x1445x240mm** | **€ 747,39**<br>*VAT excluido*<br>**Envìo a calcular**<br><br>**Entrega** de 8 a 15 días |