



FICHA TÉCNICA

frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	14,4
peso neto (Kg)	159
peso bruto (Kg)	174
ancho (mm)	900
profundidad (mm)	1080
altura (mm)	750

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

Mod.FM-FES6+6 - HORNO DE PIZZA ELÉCTRICO para 6+6 Pizzas, 2 CÁMARAS Independientes de 660x995x140h mm, Mandos MECÁNICOS sin PIROMETROS:

- **revestimiento frontal** en **acero inoxidable** ;
- **encimera refractaria** ;
- **aislamiento térmico** mediante revestimiento de lana de roca;
- **2 habitaciones** de **660x995x140h mm** ;
- **4 termostatos regulables** para **suela y tapa** ;
- **temperatura** de la cámara de: **+50° a +500 °C** ;
- **puerta con mirilla Pyrex** ;
- ideal para cocinar pizza, focaccia, etc.
- Disponible en versión **MONOFÁSICA O TRIFÁSICA** .

marca **CE**
Hecho en Italia

MODELOS DISPONIBLES

FM-FES6+6/M

FIMAR - Horno eléctrico para pizzas, 2 cámaras, mod. FES6+6

€ 1.134,38

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega de 8 a 15 días



FM-FES6+6/T



FIMAR - Horno eléctrico para pizzas, 2 cámaras, mod. FES6+6

€ 1.134,38

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega de 8 a 15 días

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO

DESCRIPCIÓN

PRECIO/ENTREGA

FM-CAVFOFES6



Technochef - SOPORTE DE SOPORTE para FRESH PASTA MACHINE, MOD.ACCARMPF

€ 197,87

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega de 8 a 15 días

FM-CAPPAFME6



Technochef - SOPORTE DE SOPORTE para FRESH PASTA MACHINE, MOD.ACCARMPF

€ 708,68

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega de 8 a 15 días