



#### FICHA TÉCNICA

|                               |            |
|-------------------------------|------------|
| <b>alimentación eléctrica</b> | Trifase    |
| <b>Voltios</b>                | V 400/3 +N |
| <b>frecuencia (Hz)</b>        | 50         |
| <b>peso neto (Kg)</b>         | 465        |
| <b>peso bruto (Kg)</b>        | 485        |
| <b>ancho (mm)</b>             | 1520       |
| <b>profundidad (mm)</b>       | 1210       |
| <b>altura (mm)</b>            | 750        |

#### DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

**Mod.FM-FMD9+9 - HORNO DE PIZZA ELÉCTRICO para 9+9 Pizzas Grandes, 2 CÁMARAS de Cocción Independientes de 1080x1080x140h mm íntegramente en REFRACTARIO, Comandos DIGITALES:**

- **revestimiento frontal** en **acero inoxidable** ;
- **cámara de cocción enteramente** en **material refractario** ;
- **aislamiento térmico** mediante revestimiento de lana de roca;
- **2 cámaras** de **1080x1080x140h mm** ;
- **4 termostatos regulables** para **suela y tapa** ;
- **temperatura** de la cámara de: **+50° a +500 °C** ;
- **controles digitales**;
- **puerta con mirilla Pyrex** ;
- ideal para cocinar pizza, focaccia, etc.

marca CE  
Hecho en Italia

#### MODELOS DISPONIBLES

**FM-FMD9+9**

**Technochef - Horno pizzero eléctrico 2 cámaras  
mod. FMD9 + 9**

**€ 3.615,98**

VAT excluido  
Envío a calcular



**Entrega**