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
peso neto (Kg)	465
peso bruto (Kg)	485
ancho (mm)	1520
profundidad (mm)	1210
altura (mm)	750

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

Mod.FM-FMD9+9 - HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZA para 9+9 Pizzas Grandes, 2 CÁMARAS de Cocción Independientes de mm.1080x1080x140h totalmente en REFRACTORIO, controles DIGITALES:

.

- **revestimiento frontal de 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 **suelo** y **techo** ;
- **temperatura** de la cámara de: **+50°** a **+500 °C** ;
- **controles digitales;**
- **puerta con** vidrio **de inspección Pyrex** ;
- Ideal para cocinar pizza, focaccia, etc.

.

Marcado CE
Hecho en Italia

MODELOS DISPONIBLES

FM-FMD9+9	**HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZA 2 CÁMARAS mm.1080x1080x140h, con PUERTA DE CRISTAL, cámara de cocción enteramente en material**	**€ 3.615,98** *VAT excluido* **Envìo a calcular**

refractario, 4 TERMOSTATOS REGULABLES para FONDO y SUPERIOR, controles digitales, temperatura de +50° a +500 °C, Peso 465 Kg, V.400/3+N, kw 26.4, dimensiones externas m

Entrega de 8 a 15 días