**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** | Monofase |
| **Voltios** | V 230/1 |
| **frecuencia (Hz)** | 50 |
| **potencia (KW)** | 2,2 |
| **peso neto (Kg)** | 33 |
| **peso bruto (Kg)** | 40 |
| **ancho (mm)** | 600 |
| **profundidad (mm)** | 560 |
| **altura (mm)** | 400 |

### DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

**HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZA de 1 CÁMARA de medidas mm.405x405x220h, versión con PUERTA DE CRISTAL:**

- **revestimiento frontal de acero inoxidable** ;
- **placa de cocción refractaria** ;
- **aislamiento térmico** mediante revestimiento de lana de roca;
- **1 cámara** de dimensiones **mm.405x405x220h** ;
- **2 termostatos regulables** para **suelo** y **techo** ;
- **temperatura** de la cámara de: **+50°** a **+500 °C** ;
- **puerta con** cristal **de inspección Pyrex** (con puerta ciega bajo pedido);
- **ILUMINACIÓN** en la habitación;
- Ideal para cocinar pizza, focaccia, etc.

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

| CÓDIGO | DESCRIPCIÓN | PRECIO/ENTREGA |
|---|---|---|
| **FM-MICROV22C** | HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZA, 1 CÁMARA mm.405x405x220h, con PUERTA DE CRISTAL e Iluminación, Superficie de cocción refractaria, 2 TERMOSTATOS REGULABLES para FONDO y SUPERIOR, temperatura de +50° a +500 °C, V.230/1, Kw.2.2, Peso | **€ 544,22**<br>*VAT excluido*<br>**Envìo a calcular**<br>**Entrega** d 4 a 9 días |

Kg.33, dimensiones externas mm.600x560x400h