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

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

Mod.FM-FES4 - HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZA de 1 CÁMARA mm.660x660x140h, con PUERTA DE CRISTAL:

- **revestimiento frontal** en **acero inoxidable** ;
- **vitrocerámica refractaria** ;
- **aislamiento térmico** mediante revestimiento de lana de roca;
- **1 cámara** de **mm. 660x660x140h** ;
- **2 termostatos regulables** para **suela** y **parte superior** ;
- **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

FICHA TÉCNICA

frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	4,2
peso neto (Kg)	73
peso bruto (Kg)	85
ancho (mm)	900
profundidad (mm)	785
altura (mm)	420

MODELOS DISPONIBLES

FM-FES4/M

Technochef - Horno de pizza eléctrico, 1 cámara, mod. FES4
HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZA de 1 CÁMARA mm.660x660x140h, con PUERTA DE CRISTAL, vitrocerámica refractaria, 2 TERMOSTATOS REGULABLES de FONDO y SUPERIOR, temperatura de +50° a +500°C, Peso 73 Kg, V.230/1, kw 4, 2, dimensiones exteriores mm.900x785x420h

€ 640,96
VAT excluido
Envìo a calcular

Entrega d 4 a 9 días

FM-FES4/T 	**Technochef - Horno de pizza eléctrico, 1 cámara, mod. FES4** HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZA de 1 CÁMARA mm.660x660x140h, con PUERTA DE CRISTAL, vitrocerámica refractaria, 2 TERMOSTATOS REGULABLES de FONDO y SUPERIOR, temperatura de +50° a +500°C, Peso 73 Kg, V.400/3+N, kw 4,2, dimensiones exteriores mm.900x785x420h	**€ 640,96** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
FM-CAVFES4 	**FIMAR - SOPORTE PARA HORNO DE PIZZA** Soporte para mod. FES4	**€ 183,22** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** de 8 a 15 días