



DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

Mod.FM-FMLW6 - HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZA de 1 CÁMARA mm.1080x720x140h, con PUERTA DE CRISTAL:

- **revestimiento frontal** en **acero inoxidable** ;
- **vitrocerámica refractaria** ;
- **aislamiento térmico** mediante revestimiento de lana de roca;
- **1 cámara** de **mm.1080x720x140h** ;
- **2 termostatos regulables** para **suela y parte superior** ;
- **temperatura** de la cámara de: **+50° a +500 °C** ;
- equipado con **pirómetros** ;
- **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)	9
peso neto (Kg)	130
peso bruto (Kg)	155
ancho (mm)	1370
profundidad (mm)	850
altura (mm)	420

MODELOS DISPONIBLES

FM-FMLW6/M**Technochef - Horno de pizza eléctrico, 1 cámara, mod. FMLW6****Entrega**

HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZA de 1 CÁMARA mm.1080x720x140h, con PUERTA DE CRISTAL, vitrocerámica refractaria, 2 TERMOSTATOS REGULABLES de FONDO y SUPERIOR, temperatura de +50° a +500°C, Peso 130 Kg, V.230/1, kw 9, dimensiones exteriores mm.1370x850x420h

FM-FMLW6/T**Technochef - Horno de pizza eléctrico, 1 cámara, mod. FMLW6****Entrega**

HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZA de 1 CÁMARA mm.1080x720x140h, con PUERTA DE CRISTAL, vitrocerámica refractaria, 2 TERMOSTATOS REGULABLES de FONDO y SUPERIOR, temperatura de +50° a +500°C, Peso 130 Kg, V.400/3+N, kw 9, dimensiones exteriores mm. 1370x850x420h

FICHA TÉCNICA**CÓDIGO/FOTO****DESCRIPCIÓN****PRECIO/ENTREGA****FM-CAVFOFMDW6****Entrega** de 8 a 15 días**Technochef - SOPORTE DE SOPORTE para FRESH PASTA MACHINE, MOD.ACCARMPF**

Soporte soporte para mod. FMMPF1.5 - FMMPF2.5 - FMMPF4

FM-CAPPAFMLW6**Entrega** de 8 a 15 días**FIMAR - CAMPANA ASPIRACION para HORNO DE PIZZA**

Campana extractora para mod. FMLW6 / FMLW6 + 6 / FMDW6 / FMDW6 + 6