



DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

Mod.FM-FMLW6+6 - HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZA 6+6 Pizzas Grandes con 2 Cámaras Transversales Independientes de mm.1080x720x140h, Controles Mecánicos:

- revestimiento frontal en **acero inoxidable** ;
- **vitrocerámica refractaria** ;
- **aislamiento térmico** mediante revestimiento de lana de roca;
- **2 cámaras** de **mm.1080x720x140h** ;
- **4 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)	18
peso neto (Kg)	215
peso bruto (Kg)	240
ancho (mm)	1370
profundidad (mm)	850
altura (mm)	750

MODELOS DISPONIBLES

FM-FMLW6+6/M**Technochef - Horno pizzero eléctrico 2 cámaras mod. FMLW6 + 6**

HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZA de 2 CÁMARAS de mm.1080x720x140h, con PUERTA DE CRISTAL, vitrocerámica refractaria, 4 TERMOSTATOS REGULABLES de FONDO y SUPERIOR, temperatura de +50° a +500°C, Peso 215 Kg, V.230/1, kw 18 , dimensiones exteriores mm.1370x850x750h

Entrega de 8 a 15 días**FM-FMLW6+6/T****Technochef - Horno pizzero eléctrico 2 cámaras mod. FMLW6 + 6**

HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZA de 2 CÁMARAS de mm.1080x720x140h, con PUERTA DE CRISTAL, vitrocerámica refractaria, 4 TERMOSTATOS REGULABLES de FONDO y SUPERIOR, temperatura de +50° a +500°C, Peso 215 Kg, V.400/3+N, kw 18, dimensiones exteriores mm. 1370x850x750h

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

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

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

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

Entrega de 8 a 15 días