


DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

Mod.FM-FML9+9 - HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZA 9+9 Pizzas Grandes, con 2 CUARTOS independientes de mm.1080x1080x140h, Controles Mecánicos:

- revestimiento frontal en acero inoxidable ;
- vitrocerámica refractaria ;
- aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca;
- 2 cámaras de mm.1080x1080x140h ;
- 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.

marca CE
 Hecho en Italia

FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Trifase
Voltios	V 400/3 +N
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	26,4
peso neto (Kg)	350
peso bruto (Kg)	370
ancho (mm)	1370
profundidad (mm)	1210
altura (mm)	750

MODELOS DISPONIBLES

FM-FML9+9/T**Technochef - Horno pizzero eléctrico 2 cámaras mod. FML9 + 9**

Entrega de 8 a 15 días

HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZA de 2 CÁMARAS de mm.1080x1080x140h, con PUERTA DE CRISTAL, vitrocerámica refractaria, 4 TERMOSTATOS REGULABLES de FONDO y SUPERIOR, temperatura de +50° a +500°C, Peso 350 Kg, V.400/3+N, kw 26,4, dimensiones exteriores mm.1370x1210x750h

FICHA TÉCNICA**CÓDIGO/FOTO****DESCRIPCIÓN****PRECIO/ENTREGA****FM-CAPPAFMD9**

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-CAVFOFMD9

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