



DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

Mod.FM-FME6+6 - HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZA 6+6 Pizzas Grandes, con 2 CÁMARAS transversales independientes de mm915x610x140h, Controles Mecánicos:

- **revestimiento frontal en acero inoxidable** ;
- **vitrocerámica refractaria** ;
- **aislamiento térmico** mediante revestimiento de lana de roca;
- **2 cámaras de mm 915x610x140h** ;
- **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)	12,8
peso neto (Kg)	187
peso bruto (Kg)	212
ancho (mm)	1150
profundidad (mm)	735
altura (mm)	750

MODELOS DISPONIBLES

FM-FMEW6+6/M



Technochef - Horno pizzero eléctrico 2 cámaras mod. FME6 + 6
HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZA de 2 CÁMARAS de mm.915x610x140h, con PUERTA DE CRISTAL, vitrocerámica refractaria, 4 TERMOSTATOS REGULABLES de FONDO y SUPERIOR, temperatura de +50° a +500°C, Peso 187 Kg, V.230/1, kw 12,8 , dimensiones exteriores mm.1150x735x750h

Entrega de 8 a 15 días

FM-FMEW6+6/T



Technochef - Horno pizzero eléctrico 2 cámaras mod. FME6 + 6
HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZA de 2 CÁMARAS de mm.915x610x140h, con PUERTA DE CRISTAL, vitrocerámica refractaria, 4 TERMOSTATOS REGULABLES de FONDO y SUPERIOR, temperatura de +50° a +500°C, Peso 187 Kg, V.400/3+N, kw 12,8, dimensiones exteriores mm.1150x735x750h

Entrega de 8 a 15 días

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
-------------	-------------	----------------

FM-CAVFOFMEW6



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-CAPPAFMEW6



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