



DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

Mod.FM-FME4+4 - HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZA 4+4 pizzas, 2 DORMITORIOS independientes de mm.610x610x140h, mandos mecánicos,

- **revestimiento frontal** en **acero inoxidable** ;
- **vitrocerámica refractaria** ;
- **aislamiento térmico** mediante revestimiento de lana de roca;
- **2 cámaras** de **mm.610x610x140h** ;
- **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)	8,4
peso neto (Kg)	114
peso bruto (Kg)	139
ancho (mm)	900
profundidad (mm)	735
altura (mm)	750

MODELOS DISPONIBLES

FM-FME4+4/M**Technochef - Horno pizzero eléctrico 2 cámaras mod. FME4 + 4**

Entrega de 8 a 15 días

HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZA de 2 CÁMARAS de mm.610x610x140h, con PUERTA DE CRISTAL, vitrocerámica refractaria, 4 TERMOSTATOS REGULABLES de FONDO y SUPERIOR, temperatura de +50° a +500°C, Peso 114 Kg, V.230/1, kw 8 ,4, dimensiones exteriores mm.900x735x750h

FM-FME4+4/T**Technochef - Horno pizzero eléctrico 2 cámaras mod. FME4 + 4**

Entrega de 8 a 15 días

HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZA de 2 CÁMARAS mm.610x610x140h, con PUERTA DE CRISTAL, vitrocerámica refractaria, 4 TERMOSTATOS REGULABLES de FONDO y SUPERIOR, temperatura de +50° a +500°C, Peso 114 Kg, V.400/3+N, kw 8.4, dimensiones exteriores mm.900x735x750h

FICHA TÉCNICA**CÓDIGO/FOTO****DESCRIPCIÓN****PRECIO/ENTREGA****FM-CAVFOFME4**

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-CAPPAFME4

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