



DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

Mod.FM-FME9 - HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZA de 1 CÁMARA mm.910x910x140h, con PUERTA DE CRISTAL:

- **revestimiento frontal** en **acero inoxidable** ;
- **vitrocerámica refractaria** ;
- **aislamiento térmico** mediante revestimiento de lana de roca;
- **1 cámara** de **mm.910x910x140h** ;
- **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)	9,6
peso neto (Kg)	115
peso bruto (Kg)	145
ancho (mm)	1150
profundidad (mm)	1020
altura (mm)	420

MODELOS DISPONIBLES

FM-FME9/M**Technochef - Horno de pizza eléctrico, 1 cámara, mod. FME9****Entrega** de 8 a 15 días

HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZA de 1 CÁMARA mm910x910x140h, con PUERTA DE CRISTAL, vitrocerámica refractaria, 2 TERMOSTATOS REGULABLES de FONDO y SUPERIOR, temperatura de +50° a +500°C, Peso 115 Kg, V.230/1, kw 9,6, dimensiones exteriores mm.1150x1020x420h

FM-FME9/T**Technochef - Horno de pizza eléctrico, 1 cámara, mod. FME9****Entrega** de 8 a 15 días

HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZA de 1 CÁMARA mm.910x910x140h, con PUERTA DE CRISTAL, vitrocerámica refractaria, 2 TERMOSTATOS REGULABLES de FONDO y SUPERIOR, temperatura de +50° a +500°C, Peso 115 Kg, V.400/3+N, kw 9,6, dimensiones exteriores mm.1150x1020x420h

FICHA TÉCNICA**CÓDIGO/FOTO****DESCRIPCIÓN****PRECIO/ENTREGA****FM-CAVFOFME9****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-CAPPAFME9**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