



DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

Mod.FM-FME9+9 - HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZA 9+9 Pizzas con 2 CUARTOS independientes de mm.910x910x140h, Controles mecánicos:

- **revestimiento frontal** en **acero inoxidable** ;
- **vitrocerámica refractaria** ;
- **aislamiento térmico** mediante revestimiento de lana de roca;
- **2 cámaras** de **mm.910x910x140h** ;
- **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)	19,2
peso neto (Kg)	252
peso bruto (Kg)	275
ancho (mm)	1150
profundidad (mm)	1020
altura (mm)	750

MODELOS DISPONIBLES

FM-FME9+9/T

Technochef - Horno pizzero eléctrico 2 cámaras mod. FME9 + 9
HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZA de 2 CÁMARAS mm.910x910x140h, con PUERTA DE CRISTAL, vitrocerámica refractaria, 4 TERMOSTATOS REGULABLES de FONDO y SUPERIOR, temperatura de +50° a +500°C, Peso 252 Kg, V.400/3+N, kw 19,2, dimensiones exteriores mm.1150x1020x750h

Entrega

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

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-CAPPAFME9

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