



DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

Mod.FM-FES4 - HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZA de 1 CÁMARA mm.660x660x140h, con PUERTA DE CRISTAL:

- revestimiento frontal en acero inoxidable ;
- vitrocerámica refractaria ;
- aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca;
- 1 cámara de mm. 660x660x140h ;
- 2 termostatos regulables para suela y parte superior ;
- temperatura de la cámara de: +50° a +500 °C ;
- 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)	4,2
peso neto (Kg)	73
peso bruto (Kg)	85
ancho (mm)	900
profundidad (mm)	785
altura (mm)	420

MODELOS DISPONIBLES

FM-FES4/M



TechnoChef - Horno de pizza eléctrico, 1 cámara, mod. FES4

HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZA de 1 CÁMARA mm.660x660x140h, con PUERTA DE CRISTAL, vitrocerámica refractaria, 2 TERMOSTATOS REGULABLES de FONDO y SUPERIOR, temperatura de +50° a +500°C, Peso 73 Kg, V.230/1, kw 4, 2, dimensiones exteriores mm.900x785x420h

Entrega d 4 a 9 días

FM-FES4/T**TechnoChef - Horno de pizza eléctrico, 1 cámara, mod. FES4****Entrega** d 4 a 9 días

HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZA de 1 CÁMARA mm.660x660x140h, con PUERTA DE CRISTAL, vitrocerámica refractaria, 2 TERMOSTATOS REGULABLES de FONDO y SUPERIOR, temperatura de +50° a +500°C, Peso 73 Kg, V.400/3+N, kw 4,2, dimensiones exteriores mm.900x785x420h

FICHA TÉCNICA**CÓDIGO/FOTO****DESCRIPCIÓN****PRECIO/ENTREGA****FM-CAVFES4****Entrega** de 8 a 15 días**FIMAR - SOPORTE PARA HORNO DE PIZZA**

Soporte para mod. FES4