



DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

Mod.FM-FMDW6 - HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZA 6+6 Pizzas Grandes, 2 CÁMARAS TRANSVERSALES Independientes de mm.1080x720x140h totalmente en REFRACTARIO, DIGITAL Controles:

- revestimiento frontal en **acero inoxidable** ;
- **cámara de cocción enteramente** en **refractario** ;
- **aislamiento térmico** mediante revestimiento de lana de roca;
- **2 cámaras** de **mm.1080x720x140h** ;
- **4 termostatos regulables** para **suela y parte superior** ;
- **temperatura** de la cámara de: **+50° a +500 °C** ;
- **comandos digitales** ,
- **puertas con vidrio de inspección** 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)	18
peso neto (Kg)	365
peso bruto (Kg)	390
ancho (mm)	1520
profundidad (mm)	850
altura (mm)	750

MODELOS DISPONIBLES

FM-FMDW6+6/M

Technochef - Horno de pizza eléctrico, 1 cámara, mod. FMDW6 + 6
HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZA de 2 CÁMARAS de mm.1080x720x140h, con PUERTA DE CRISTAL, vitrocerámica refractaria, 4 TERMOSTATOS REGULABLES de FONDO y SUPERIOR, controles digitales, temperatura De +50° a +500°C, Peso 365 Kg, V. 230/1 , kw 18, dimensiones externas mm.1520x850x750h

Entrega d 4 a 9 días

FM-FMDW6+6/T

Technochef - Horno de pizza eléctrico, 1 cámara, mod. FMDW6 + 6
HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZA de 2 CÁMARAS de mm.1080x720x140h, con PUERTA DE CRISTAL, vitrocerámica refractaria, 4 TERMOSTATOS REGULABLES de FONDO y SUPERIOR, controles digitales, temperatura De +50° a +500°C, Peso 365 Kg, V. 400/3 + N, kw 18, dimensiones externas mm.1520x850x750h

Entrega d 4 a 9 días

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO

DESCRIPCIÓN

PRECIO/ENTREGA

FM-CAVFOFMDW6

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-CAPPAFMLW6

FIMAR - CAMPANA ASPIRACION para HORNO DE PIZZA
Campana extractora para mod. FMLW6 / FMLW6 + 6 / FMDW6 / FMDW6 + 6

Entrega de 8 a 15 días