

#### TECNOSERVICE'21 srl

by Tinti Sergio Via Carlo Pisacane, 134 61032 Fano (PU) Italy P.IVA IT0200411413 Tel. +39 0721 805911 FAX +39 0721 809794 e-mail: staff@technochef.it www.technochef.it www.technochef.eu

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



# **MODELLI DISPONIBILI**

€ 1.412,53 + /VA

€ 1.723,29 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 8 a 15 giorni

# FM-FME6+6/M



€ 1.412,53 + IVA

€ 1.723,29 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello

Consegna: da 8 a 15 giorni

# FM-FME6+6/T



# SCHEDA TECNICA Frequenza (Hz) 50 Potenza elettrica (Kw) 14,4 Peso netto (Kg) 150 Peso lordo (Kg) 179 Larghezza (mm) 900 Profondità (mm) 1020 Altezza (mm) 750

#### ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO DESCRIZIONE

€ 190,55 + IVA

€ 232,47 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

PREZZO/CONSEGNA

Consegna: da 8 a 15 giorni

#### **FM-CAVFOFME6**



# FIMAR - CAVALLETTO di SUPPORTO per FORNO PIZZA

€ 708,68 + IVA

€ 864,59 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 8 a 15 giorni

# **FM-CAPPAFME6**



# FIMAR - CAPPA ASPIRANTE per FORNO PIZZA

# DESCRIZIONE PROFESSIONALE

Mod.FM-FME6+6 - FORNO per PIZZA ELETTRICO per 6+6 Pizze, con 2 CAMERE indipendenti da mm.610x915x140h, Comandi Meccanici:

- rivestimento frontale in acciaio inox;
- piano cottura in refrattario;
- isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia;
- 2 camere da mm.610x915x140h;
- 4 termostati regolabili per suola e cielo;
- temperatura in camera da: +50° a +500 °C;
- o dotato di pirometri;
- o porta con vetro di ispezione in pirex;
- o ideale per la cottura di pizza, focaccia, ecc.
- $\circ \ \ \text{disponibile in versione MONOFASE} \ O \ \textbf{TRIFASE}. \\$

Marchio CE Made in Italy