

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

€ 1.185,17 + /VA

€ 1.445,91 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 8 a 15 giorni

FM-FME4+4/M



FIMAR - Forno pizza elettrico, 2 camere, mod. FME4+4

€ 1.185,17 + IVA

€ 1.445,91 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello

Consegna: da 8 a 15 giorni

FM-FME4+4/T



SCHEDA TECNICA	
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	8,4
Peso netto (Kg)	114
Peso lordo (Kg)	139
Larghezza (mm)	900
Profondità (mm)	735
Altezza (mm)	750

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO DESCRIZIONE

€ 171,00 + /VA

€ 208,62 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel

PREZZO/CONSEGNA

Consegna: da 8 a 15 giorni

FM-CAVFOFME4



FIMAR - CAVALLETTO di SUPPORTO per FORNO PIZZA

€ 672,41 + IVA

€ 820,34 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel

Consegna: da 8 a 15 giorni

FM-CAPPAFME4



FIMAR - CAPPA ASPIRANTE per FORNO PIZZA

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

Mod.FM-FME4+4 - FORNO per PIZZA ELETTRICO per 4+4 pizze, 2 CAMERE da Indipendenti da mm.610x610x140h, comandi meccanici,

- rivestimento frontale in acciaio inox;
- piano cottura in refrattario;
- isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia;
- 2 camere da mm.610x610x140h;
- 4 termostati regolabili per suola e cielo;
- temperatura in camera da: +50° a +500 °C;
- dotato di pirometri;
- o porta con vetro di ispezione in pirex;
- o ideale per la cottura di pizza, focaccia, ecc.
- $\ \, \circ \ \, \text{disponibile in versione MONOFASE O TRIFASE}. \\$

Marchio CE Made in Italy