

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

€ 1.134,38 + IVA € 1.383,94 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel

Consegna: da 8 a 15 giorni





FIMAR - Forno pizza elettrico, 2 camere, mod. FES6+6

€ 1.134,38 + /VA

€ 1.383,94 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 8 a 15 giorni

FM-FES6+6/T



FIMAR - Forno pizza elettrico, 2 camere, mod. FES6+6

Altezza (mm)

750

SCHEDA TECNICA Frequenza (Hz) 50 Potenza elettrica (Kw) 14,4 Peso netto (Kg) 159 Peso lordo (Kg) 174 Larghezza (mm) 900 Profondità (mm) 1080

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO DESCRIZIONE PREZZO/CONSEGNA

€ 197,87 + /VA € 241,40 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 8 a 15 giorni

FM-CAVFOFES6



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-FES6+6 - FORNO per PIZZA ELETTRICO per 6+6 Pizze, 2 CAMERE Indipendenti da mm.660x995x140h, Comandi MECCANICI senza PIROMETRI:

- rivestimento frontale in acciaio inox;
- piano cottura in refrattario;
- isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia;
- 2 camere da mm.660x995x140h;
- 4 termostati regolabili per suola e cielo;
- temperatura in camera da: +50° a +500 °C;
- 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