

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

€ 732,87 + IVA

€ 894,10 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel

Consegna: da 4 a 9 giorni

FM-FES6/M

FIMAR - Forno pizza elettrico, 1 camera, mod. FES6

€ 732,87 + IVA

€ 894,10 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

FM-FES6/T



FIMAR - Forno pizza elettrico, 1 camera, mod. FES6

SCHEDA TECNICA

Frequenza (Hz) 50

Potenza elettrica (Kw) 7,2

Peso netto (Kg) 93

Peso lordo (Kg) 106

Larghezza (mm) 900

Profondità (mm) 1080 Altezza (mm) 420

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO DESCRIZIONE PREZZO/CONSEGNA

€ 197,87 + IVA

€ 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 - FORNO per PIZZA ELETTRICO con 1 CAMERA da mm.660x995x140h, con PORTA VETRO:

- rivestimento frontale in acciaio inox;
- piano cottura in refrattario;
- o isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia;
- 1 camera da mm.660x995x140h;
- o 2 termostati regolabili per suola e cielo;
- temperatura in camera da: +50° a +500 °C;
- o porta con vetro di ispezione in pirex;
- $\circ\;$ ideale per la cottura di pizza, focaccia, ecc.
- disponibile in versione MONOFASE O TRIFASE.

Marchio CE Made in Italy