

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

€ 1.683,42 + IVA

€ 2.053,77 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel

Consegna: da 4 a 9 giorni

FM-FMDW6/M



FIMAR - Forno pizza elettrico, 1 camera, mod. FMDW6

€ 1.683,42 + IVA

€ 2.053.77 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

FM-FMDW6/T



FIMAR - Forno pizza elettrico, 1 camera, mod. FMDW6

SCHEDA TECNICA

Frequenza (Hz) 50 9

Potenza elettrica (Kw)

Peso netto (Kg) 200

Peso lordo (Kg) 225

Larghezza (mm) 1520

850

Altezza (mm) 420

Profondità (mm)

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO DESCRIZIONE

€ 229,63 + /VA

PREZZO/CONSEGNA

€ 280,15 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel

Consegna: da 8 a 15 giorni

FM-CAVFOFMDW6



FIMAR - CAVALLETTO di SUPPORTO per FORNO

€ 783,66 + IVA

€ 956,07 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel

Consegna: da 8 a 15 giorni

FM-CAPPAFMLW6



FIMAR - CAPPA ASPIRANTE per FORNO PIZZA

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

Mod.FM-FMDW6 - FORNO per PIZZA ELETTRICO con 1 CAMERA da mm.1080x720x140h, con PORTA VETRO:

- rivestimento frontale in acciaio inox;
- camera di cottura interamente in refrattario;
- isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia;
- 1 camera da mm.1080x720x140h;
- 2 termostati regolabili per suola e cielo;
- temperatura in camera da: +50° a +500 °C;
- o comandi digitali,
- porta con vetro di ispezione in pirex;
- o ideale per la cottura di pizza, focaccia, ecc.
- disponibile in versione MONOFASE O TRIFASE.

Marchio CE Made in Italy



