

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



CODICE DESCRIZIONE PREZZO/CONSEGNA

€ 382,15 + IVA

€ 466,22 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel

FM-MICROV1C

FORNO per PIZZA ELETTRICO per 1 pizza, con 1 CAMERA da mm.405x405x110h, versione con PORTA VETRO, piano cottura in refrettario, 2 TERMOSTATI REGOLABILI per SUOLA e CIELO, temp.da $+50^{\circ}$ a $+500^{\circ}$ C, V.230/1, Kw.2,2, Peso 27 Kg, dim.mm.555x460x290h

n 1 Consegna: da 4 a 9 giorni

SCHEDA TECNICA	
Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	2,2
Peso netto (Kg)	27
Peso lordo (Kg)	35
Larghezza (mm)	555
Profondità (mm)	460
Altezza (mm)	290

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

Mod.FM-MICROV1C - FORNO per PIZZA ELETTRICO con 1 CAMERA da mm.405x405x110h, versione con PORTA VETRO:

- rivestimento frontale in acciaio inox;
- piano cottura in refrattario;
- isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia;
- 1 camera da mm.405x405x110h:
- 2 termostati regolabili per suola e cielo;
- temperatura in camera da: +50° a +500 °C;
- $\circ~$ porta con vetro di ispezione in pirex (a richiesta con porta cieca);
- o ideale per la cottura di pizza, focaccia, ecc.