

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

€ 718,36 + IVA

Consegna: da 4 a 9 giorni

€ 876,40 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

FM-MICROV2C

FORNO per PIZZA ELETTRICO per 2 Pizze Grandi, 2 CAMERE INDIPENDENTI da mm.405x405x110h, piano cottura in refrettario, 4 TERMOSTATI REGOLABILI per SUOLA e CIELO, V.230/1-400/3+N, Kw.4,4, Peso 54 Kg, dim.esterne mm.555x460x530h

SCHEDA TECNICA Alimentazione elettrica | Monofase/Trifase **Volts** V 230/1 - 400/3 Frequenza (Hz) Potenza elettrica (Kw) 4,4 Peso netto (Kg) 54 Peso lordo (Kg) 63 Larghezza (mm) 555 Profondità (mm) 460 Altezza (mm) 530

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

Mod.FM-MICROV2C - FORNO per PIZZA ELETTRICO per 2 PIZZE Grandi, 2 CAMERE INDIPENDENTI da mm.405x405x110h, versione con PORTE A VETRI:

- rivestimento frontale in acciaio inox;
- piano cottura in refrattario;
- isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia;
- 2 camere indipendenti da mm.405x405x110h;
- 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;

• disponibile monofase o trifase.

Marchio CE Made in Italy