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

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	4,4
Peso netto (Kg)	54
Peso lordo (Kg)	63
Larghezza (mm)	555
Profondità (mm)	460
Altezza (mm)	530

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FORNO PIZZA ELETTRICO per 2 Pizze Grandi, 2 CAMERE INDIPENDENTI per 2 PIZZE, Versione con PORTE CIECHE,

.

- **rivestimento frontale inox**,
- **piano cottura in refrattario**,
- isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia,
- **2 camere cottura da mm 405x405x110h**, con comandi indipendenti,
- 2 termostati regolabili per ogni camera (cielo e platea).
- **Temperatura in Camera da: 50° a 500°C.**

.

Marchio CE
MADE IN ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
FM-MICRO2C	Forno pizza elettrico per 2 Pizze da 350 mm, 2 CAMERE indipendenti da mm 405x405x110h, disponibile monofase o trifase, kW 4,4, dim. esterne mm 555x460x530h	**€ 665,15** *+ IVA* € 811,48 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 4 a 9 giorni