



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>FM-FML4+4</b>	FORNO per PIZZA ELETTRICO per 4+4 Pizze Grandi, 2 CAMERE Indipendenti da mm.720x720x140h, piano cottura in refrattario, 4 TERMOSTATI REGOLABILI per SUOLA e CIELO, temp.da +50° a +500 °C, V.230/1, Kw.6, Peso 86 Kg, dim.esterne mm.1010x850x420h	<b>€ 1.320,61 + IVA</b> <b>Spedizione in Italia: calcolata nel carrello</b> <b>Consegna: da 8 a 15 giorni</b>

**DESCRIZIONE PROFESSIONALE**

**Mod.FM-FML4+4 - FORNO per PIZZA ELETTRICO per 4+4 Pizze, 2 CAMERE indipendenti da mm.720x720x140h, Comandi Meccanici:**

- rivestimento frontale in acciaio inox;
- piano cottura in refrattario;
- isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia;
- 2 camere da mm.720x720x140h;
- 4 termostati regolabili per suola e cielo;
- temperatura in camera da: +50° a +500 °C;
- dotato di pirometri;
- porta con vetro di ispezione in pirex;
- ideale per la cottura di pizza, focaccia, ecc.
- disponibile in versione **MONOFASE** O **TRIFASE**.

**Marchio CE**  
**Made in Italy**

**SCHEDA TECNICA**

<b>Frequenza (Hz)</b>	50
<b>Potenza elettrica (Kw)</b>	12,0
<b>Peso netto (Kg)</b>	146
<b>Peso lordo (Kg)</b>	173
<b>Larghezza (mm)</b>	1010
<b>Profondità (mm)</b>	850
<b>Altezza (mm)</b>	750

## ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<p><b>FM-CAVFOFMD4</b></p>  <p>TECHNICA CHEF</p>	<p><b>FIMAR - CAVALLETTA di SUPPORTO per FORNO PIZZA</b> Cavalletto di supporto per mod. FMD4 / FMD4+4 / FYL4 / FYL4+4 / FML4 / FML4+4</p>	<p><b>€ 192,99 + IVA</b> <b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello <b>Consegna:</b> da 8 a 15 giorni</p>
<p><b>FM-CAPPAFMD4</b></p>  <p>TECHNICA CHEF</p>	<p><b>FIMAR - CAPPA ASPIRANTE per FORNO PIZZA</b> Cappa aspirante per mod. FMD4 / FMD4+4 / FYL4 / FYL4+4 / FML4 / FML4+4</p>	<p><b>€ 708,68 + IVA</b> <b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello <b>Consegna:</b> da 8 a 15 giorni</p>