



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
FM-MICROV2C	FORNO per PIZZA ELETTRICO per 2 Pizze Grandi, 2 CAMERE INDIPENDENTI da mm.405x405x110h, piano cottura in refrattario, 4 TERMOSTATI REGOLABILI per SUOLA e CIELO, V.230/1-400/3+N, Kw.4,4, Peso 54 Kg, dim.esterne mm.555x460x530h	€ 718,36 + IVA Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni

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**;
- **porta con vetro** di **ispezione in pirex**;
- ideale per la cottura di pizza, focaccia, ecc;
- disponibile monofase o trifase.

Marchio CE
Made in Italy

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase/Trifase
Volts	V 230/1 - 400/3
Frequenza (Hz)	50/60
Potenza elettrica (Kw)	4,4
Peso netto (Kg)	54
Peso lordo (Kg)	63
Larghezza (mm)	555
Profondità (mm)	460

