



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



DESCRIZIONE PROFESSIONALE

Mod.FM-FML6+6 - FORNO per PIZZA ELETTRICO per 6+6 Pizze Grandi, 2 CAMERE indipendenti da mm.720x1080x140h, Comandi MECCANICI:

- rivestimento frontale in acciaio inox;
- piano cottura in refrattario;
- isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia;
- 2 camere da mm.720x1080x140h;
- 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

Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	18
Peso netto (Kg)	200
Peso lordo (Kg)	231
Larghezza (mm)	1010
Profondità (mm)	1210
Altezza (mm)	750

MODELLI DISPONIBILI

FM-FML6+6/M**FIMAR - Forno pizza elettrico, 2 camere, mod. FML6+6**

FORNO per PIZZA ELETTRICO con 2 CAMERE da mm.720x1080x140h, con PORTA VETRO, piano cottura in refrattario, 4 TERMOSTATI REGOLABILI per SUOLA e CIELO, temp.da +50° a +500 °C, Peso 200 Kg, V.230/1, kw 18, dim.esterne mm.1010x1210x750h

Consegna: da 8 a 15 giorni**FM-FML6+6/T****FIMAR - Forno pizza elettrico, 2 camere, mod. FML6+6**

FORNO per PIZZA ELETTRICO con 2 CAMERE da mm.720x1080x140h, con PORTA VETRO, piano cottura in refrattario, 4 TERMOSTATI REGOLABILI per SUOLA e CIELO, temp.da +50° a +500 °C, Peso 200 Kg, V.400/3+N, kw 18, dim.esterne mm.1010x1210x750h

Consegna: da 8 a 15 giorni**ACCESSORI/OPTIONAL****CODICE/FOTO****DESCRIZIONE****PREZZO/CONSEGNA****FM-CAVFOFMD6****FIMAR - CAVALLETTO di SUPPORTO per FORNO PIZZA**

Cavalletto di supporto per mod. FMD6 / FMD6+6 / FYL6 / FYL6+6 / FML6 / FML6+6

Consegna: da 8 a 15 giorni**FM-CAPPAFMD6****FIMAR - CAPPASPIRANTE per FORNO PIZZA**

Cappa aspirante per mod. FMD6 / FMD6+6 / FYL6 / FYL6+6 / FML6 / FML6+6

Consegna: da 8 a 15 giorni