


DESCRIZIONE PROFESSIONALE

Mod.FM-FML9+9 - FORNO per PIZZA ELETTRICO per 9+9 Pizze Grandi, con 2 CAMERE indipendenti da mm.1080x1080x140h, Comandi Meccanici:

- rivestimento frontale in acciaio inox;
- piano cottura in refrattario;
- isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia;
- 2 camere da mm.1080x1080x140h;
- 4 termostati regolabili per suola e cielo;
- temperatura in camera da: +50° a +500 °C;
- dotato di pirometri;
- porta con vetro di ispezione in pirez;
- ideale per la cottura di pizza, focaccia, ecc.

Marchio CE
Made in Italy

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Trifase
Volts	V 400/3 +N
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	26,4
Peso netto (Kg)	350
Peso lordo (Kg)	370
Larghezza (mm)	1370
Profondità (mm)	1210
Altezza (mm)	750

MODELLI DISPONIBILI

FM-FML9+9/T**FIMAR - Forno pizza elettrico, 2 camere, mod. FML9+9**

FORNO per PIZZA ELETTRICO con 2 CAMERE da mm.1080x1080x140h, con PORTA VETRO, piano cottura in refrattario, 4 TERMOSTATI REGOLABILI per SUOLA e CIELO, temp.da +50° a +500 °C, Peso 350 Kg, V.400/3+N, kw 26,4, dim.esterne mm.1370x1210x750h

Consegna: da 8 a 15 giorni**ACCESSORI/OPTIONAL****CODICE/FOTO****DESCRIZIONE****PREZZO/CONSEGNA****FM-CAPPAFMD9****FIMAR - CAPPA ASPIRANTE per FORNO PIZZA**

Cappa aspirante per mod. FMD9 / FMD9+9 / FML9 / FML9+9

Consegna: da 8 a 15 giorni**FM-CAVFOFMD9****FIMAR - CAVALLETTO di SUPPORTO per FORNO PIZZA**

Cavalletto di supporto per mod. FMD9 / FMD9+9 / FML9 / FML9+9

Consegna: da 8 a 15 giorni