



DESCRIZIONE PROFESSIONALE

Mod.FM-FME6+6 - FORNO per PIZZA ELETTRICO per 6+6 Pizze, con 2 CAMERE indipendenti da mm.610x915x140h, Comandi Meccanici:

- rivestimento frontale in acciaio inox;
- piano cottura in refrattario;
- isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia;
- 2 camere da mm.610x915x140h;
- 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)	14,4
Peso netto (Kg)	150
Peso lordo (Kg)	179
Larghezza (mm)	900
Profondità (mm)	1020
Altezza (mm)	750

MODELLI DISPONIBILI

FM-FME6+6/M**FIMAR - Forno pizza elettrico, 2 camere, mod. FME6+6**

FORNO per PIZZA ELETTRICO con 2 CAMERE da mm.610X915x140h, con PORTA VETRO, piano cottura in refrattario, 4 TERMOSTATI REGOLABILI per SUOLA e CIELO, temp.da +50° a +500 °C, Peso 150 Kg, V.230/1, kw 14,4, dim.esterne mm.900X1020x750h

Consegna: da 8 a 15 giorni

FM-FME6+6/T**FIMAR - Forno pizza elettrico, 2 camere, mod. FME6+6**

FORNO per PIZZA ELETTRICO con 2 CAMERE da mm.610x915x140h, con PORTA VETRO, piano cottura in refrattario, 4 TERMOSTATI REGOLABILI per SUOLA e CIELO, temp.da +50° a +500 °C, Peso 150 Kg, V.400/3+N, kw 14,4, dim.esterne mm.900x1020x750h

Consegna: da 8 a 15 giorni

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO

DESCRIZIONE

PREZZO/CONSEGNA

FM-CAVFOFME6**FIMAR - CAVALLETTO di SUPPORTO per FORNO PIZZA**

Cavalletto di supporto per mod. FME6 / FME 6+6

Consegna: da 8 a 15 giorni

FM-CAPPAFME6**FIMAR - CAPPASPIRANTE per FORNO PIZZA**

Cappa aspirante per mod. FME6 / FME 6+6

Consegna: da 8 a 15 giorni