



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

**Mod.FM-FYL6+6 - FORNO per PIZZA ELETTRICO per 6+6 Pizze Grandi, 2 CAMERE indipendenti da mm.720x1080x140h, Comandi meccanici, Senza PIROMETRI:**

- 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;
- porta con vetro di ispezione in pirez;
- 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>	18
<b>Peso netto (Kg)</b>	200
<b>Peso lordo (Kg)</b>	231
<b>Larghezza (mm)</b>	1010
<b>Profondità (mm)</b>	1210
<b>Altezza (mm)</b>	750

#### MODELLI DISPONIBILI

**FM-FYL6+6/M****FIMAR - Forno pizza elettrico, 2 camere, mod. FYL6+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-FYL6+6/T****FIMAR - Forno pizza elettrico, 2 camere, mod. FYL6+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