



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-FES4+4 - FORNO per PIZZA ELETTRICO per 4+4 Pizze, 2 CAMERE da indipendenti da mm.610x610x140h, 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.660x660x140h;
- 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

Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	8,4
Peso netto (Kg)	123
Peso lordo (Kg)	136
Larghezza (mm)	900
Profondità (mm)	785
Altezza (mm)	750

MODELLI DISPONIBILI

FM-FES4+4/M**FIMAR - Forno pizza elettrico, 2 camere, mod. FES4+4**

FORNO per PIZZA ELETTRICO con 2 CAMERE da mm.660X660x140h, con PORTA VETRO, piano cottura in refrattario, 4 TERMOSTATI REGOLABILI per SUOLA e CIELO, temp.da +50° a +500 °C, Peso 123 Kg, V.230/1, kw 8,4, dim.esterne mm.900x785x750h

Consegna: da 8 a 15 giorni**FM-FES4+4/T****FIMAR - Forno pizza elettrico, 2 camere, mod. FES4+4**

FORNO per PIZZA ELETTRICO con 2 CAMERE da mm.660x660x140h, con PORTA VETRO, piano cottura in refrattario, 4 TERMOSTATI REGOLABILI per SUOLA e CIELO, temp.da +50° a +500 °C, Peso 123 Kg, V.400/3+N, kw 8,4, dim.esterne mm.900x785x750h

Consegna: da 8 a 15 giorni**ACCESSORI/OPTIONAL****CODICE/FOTO****DESCRIZIONE****PREZZO/CONSEGNA****FM-CAVFES4+4****FIMAR - CAVALLETTO di SUPPORTO per FORNO PIZZA**

Cavalletto di supporto per mod.FES4+4

Consegna: da 8 a 15 giorni