



SCHEDA TECNICA

Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	12,8
Peso netto (Kg)	187
Peso lordo (Kg)	212
Larghezza (mm)	1150
Profondità (mm)	735
Altezza (mm)	750

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

Mod.FM-FME6+6 - FORNO per PIZZA ELETTRICO per 6+6 Pizze Grandi, con 2 CAMERE Trasversali indipendenti da mm915x610x140h, Comandi Meccanici:

- rivestimento frontale in acciaio inox;
- piano cottura in refrattario;
- isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia;
- 2 camere da mm 915x610x140h;
- 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

MODELLI DISPONIBILI

FM-FMEW6+6/M

FIMAR - Forno pizza elettrico, 2 camere, mod. FME6+6

€ 1.710,03 + IVA

€ 2.086,24 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel



carrello

Consegna: da 8 a 15 giorni

FM-FMEW6+6/T



FIMAR - Forno pizza elettrico, 2 camere, mod. FME6+6

€ 1.710,03 + IVA

€ 2.086,24 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 8 a 15 giorni

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO

DESCRIZIONE

PREZZO/CONSEGNA

FM-CAVFOFMEW6



FIMAR - CAVALLETTO di SUPPORTO per FORNO PIZZA

€ 197,87 + IVA

€ 241,40 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 8 a 15 giorni

FM-CAPPAFMEW6



FIMAR - CAPPASPIRANTE per FORNO PIZZA

€ 747,39 + IVA

€ 911,82 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 8 a 15 giorni