


SCHEDA TECNICA

Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	12,0
Peso netto (Kg)	235
Peso lordo (Kg)	262
Larghezza (mm)	1150
Profondità (mm)	850
Altezza (mm)	750

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

Mod.FM-FMD4+4 - FORNO per PIZZA ELETTRICO per 4+4 Pizze Grandi, 2 CAMERE indipendenti da mm.720x720x140h INTERAMENTE in REFRAATTARIO, Comandi DIGITALI:



- rivestimento frontale in acciaio inox;
- camera di cottura interamente in refrattario;
- isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia;
- 2 camere da mm.720x720x140h;
- comandi digitali;
- 4 termostati regolabili per suola e cielo;
- temperatura in camera da: +50° a +500 °C;
- 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

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
FM-FMD4+4	FORNO per PIZZA ELETTRICO per 4+4 Pizze Grandi, 2 CAMERE Cottura Indipendenti da mm.720x720x140h INTERAMENTE in REFRAATTARIO, 4 TERMOSTATI REGOLABILI per SUOLA e CIELO, temp.da +50° a +500	€ 2.022,04 + IVA € 2.466,89 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

°C, V.230/1, Kw.6, Peso 146 Kg, dim.esterne mm.1010x850x420h **Consegna:** da 8 a 15 giorni

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<p>FM-CAVFOFMD4</p> 	<p>FIMAR - CAVALLETTO di SUPPORTO per FORNO PIZZA</p>	<p>€ 192,99 + IVA € 235,45 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 8 a 15 giorni</p>
<p>FM-CAPPAFMD4</p> 	<p>FIMAR - CAPPASPIRANTE per FORNO PIZZA</p>	<p>€ 708,68 + IVA € 864,59 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 8 a 15 giorni</p>