


DESCRIZIONE PROFESSIONALE

Mod.FM-FMD9+9 - FORNO per PIZZA ELETTRICO per 9+9 Pizze Grandi, 2 CAMERE Cottura Indipendenti da mm.1080x1080x140h interamente in REFRATTARIO, 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.1080x1080x140h;
- 4 termostati regolabili per suola e cielo;
- temperatura in camera da: +50° a +500 °C;
- comandi digitali;
- porta con vetro di ispezione in pirex;
- ideale per la cottura di pizza, focaccia, ecc.

Marchio CE
Made in Italy

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Trifase
Volts	V 400/3 +N
Frequenza (Hz)	50
Peso netto (Kg)	465
Peso lordo (Kg)	485
Larghezza (mm)	1520
Profondità (mm)	1210
Altezza (mm)	750

MODELLI DISPONIBILI

€ 3.615,98 + IVA

€ 4.411,50 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

FIMAR - Forno pizza elettrico, 2 camere, mod. FMD9+9

FM-FMD9+9



FORNO per PIZZA ELETTRICO 2 CAMERE da
mm.1080x1080x140h, con PORTA VETRO, camera di
cottura interamente in refrattario, 4 TERMOSTATI
REGOLABILI per SUOLA e CIELO, comandi
digitali,temp.da +50° a +500 °C, Peso 465 Kg,
V.400/3+N, kw 26,4, dim.esterne
mm.1520x1210x750h

Consegna: da 3 a 6 giorni