


SCHEDA TECNICA

Potenza termica (Kw)	13,9
Peso netto (Kg)	115
Peso lordo (Kg)	131
Larghezza (mm)	1000
Profondità (mm)	840
Altezza (mm)	470

DESCRIZIONE PROFESSIONALE
FORNO per PIZZA a GAS per 4 PIZZE, 1 CAMERA da mm.620x620x155h, con PORTA VETRO:


- **rivestimento frontale in acciaio inox;**
- **piano cottura in refrattario;**
- **isolamento termico** mediante rivestimento in lana di roccia;
- **1 camera cottura da mm.620x620x155h;**
- porte con vetro di ispezione in pirex;
- **termostato digitale;**
- **temperatura in camera da: +50° a +450°C;**
- **accensione con piezoelettrico;**
- **alimentazione a metano, in dotazione kit G.P.L.;**
- **illuminazione interna;**
- allacciamento gas 3/4"G;
- **n°4 bruciatori;**
- calorie 11.954 kcal/h - 47.437 BTU/h;
- consumo GPL: G30/G31 = 1,087 Kg/h;
- consumo METANO: G20 = 1,470 m³/h - G25 = 1,710 m³/h;
- **ideale per la cottura di pizza, focaccia, ecc.**

Accessori/Optionals:

- cavalletto per forno pizza
- raccordo per sovrapposizione forni a gas

- raccordo antiventto per forni a gas

Marchio CE
Made in Italy

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
FM-FGI4	FORNO per PIZZA a GAS per 4 Pizze, 1 CAMERA da cm 620x620x155h, porta vetro, piano cottura in refrattario, termostato digitale, temperatura da +50° a +450°C, potenza termica kw.13,9, peso 115 kg, dim.esterne mm.1000x840x470h	€ 1.823,72 + IVA € 2.224,94 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni
ACCESSORI/OPTIONAL		
CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
FM-CAVFGI4 	FIMAR- Cavalletto per forno pizza	€ 178,34 + IVA € 217,57 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni
FM-RSP01 	FIMAR- Raccordo per sovrapposizione forni a gas	€ 192,99 + IVA € 235,45 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni
FM-RAV01 	FIMAR- Raccordo antiventto per forni a gas	€ 219,86 + IVA € 268,23 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni