

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

Services and Technologies for professional catering since 1973



PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

Mod.FM-FES4+4 - ELEKTRISCHER PIZZAOFEN für 4+4 Pizzen, 2 unabhängige Kammern mm.610x610x140h, MECHANISCHE Steuerung, Ohne PYROMETER:

- Frontverkleidung in Edelstahl;
- feuerfestes Kochfeld;
- Wärmedämmung durch Steinwollbeschichtung;
- 2 Kammern mm.660x660x140h;
- \circ 4 einstellbare Thermostate für Sohle und Oberteil;
- $\circ~$ Kammertemperatur von: +50° bis +500 °C ;
- Tür mit Pyrex -Schauglas ;
- $\circ~$ ideal zum Zubereiten von Pizza, Focaccia usw.
- erhältlich als **EINPHASIGE** ODER **DREIPHASIGE** Version.

CE-Zeichen Hergestellt in Italien

TECHNISCHES DATENBLATT	
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	8,4
Nettogewicht (Kg)	123
Bruttogewicht (Kg)	136
Breite (mm)	900
Tiefe (mm)	785
Höhe (mm)	750

VERFÜGBARE MODELLE

FM-FES4+4/M



FIMAR - Elektrischer Pizzaofen, 2 Kammern, mod. FES4 + 4

ELEKTRISCHER PIZZAOFEN mit 2 KAMMERN von mm.660X660x140h, mit GLASTÜR, feuerfestem Kochfeld, 4 EINSTELLBAREN THERMOSTATEN für BODEN und KOPF, Temp. Von + 50 ° bis +500 ° C, Gewicht 123 Kg, V.230 / 1 , kw 8 ,4, Außenmaße mm.900x785x750h

€ 933,62

Ohne MwSt Versand berechnet werden

Lieferung 8 bis 15 Tage

FM-FES4+4/T



FIMAR - Elektrischer Pizzaofen, 2 Kammern, mod. FES4 + 4

ELEKTRISCHER PIZZAOFEN mit 2 KAMMERN mm.660x660x140h, mit GLASTÜR, Schamottkochfeld, 4 EINSTELLBARE THERMOSTATE für BODEN und KOPF, Temp. Von + 50 ° bis +500 ° C, Gewicht 123 Kg, V.400 / 3 + N, kw 8,4, Außenmaße mm.900x785x750h

€ 933,62

Ohne MwSt Versand berechnet werden

Lieferung 8 bis 15 Tage

TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO BESCHREIBUNG PREIS/LIEFERUNG

FM-CAVFES4+4



FIMAR - UNTERSTÜTZSTÄNDER für PIZZAOFEN

Stützständer für Mod.FES4+4

€ 183,21 Ohne MwSt Versand berechnet werden

Lieferung 8 bis 15 Tage