



PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

Mod.FM-FME6+6 - ELEKTRISCHER PIZZAOFEN für 6+6 Pizzen, mit 2 unabhängigen RÄUMEN von mm.610x915x140h, Mechanische Steuerung:

- **Frontverkleidung** in Edelstahl ;
- **feuerfestes Kochfeld** ;
- **Wärmedämmung** durch Steinwollfutter;
- **2 Kammern mm.610x915x140h** ;
- **4 einstellbare Thermostate** für **Sohle** und **Oberteil** ;
- Kammertemperatur von: **+50°** bis **+500 °C** ;
- ausgestattet mit **Pyrometern** ;
- **Tür mit Pyrex -Schauglas** ;
- 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)	14,4
Nettogewicht (Kg)	150
Bruttogewicht (Kg)	179
Breite (mm)	900
Tiefe (mm)	1020
Höhe (mm)	750

VERFÜGBARE MODELLE

FM-FME6+6/M

Technochef - Elektrischer Pizzaofen, 2 Kammern, mod. FME6 + 6
 ELEKTRISCHER PIZZAOFEN mit 2 KAMMERN von mm.610x915x140h, mit GLASTÜR, feuerfestem Kochfeld, 4 EINSTELLBAREN THERMOSTATEN für BODEN und KOPF, Temp. Von + 50 ° bis +500 ° C, Gewicht 150 Kg, V.230 / 1 , kw 14,4 , Außenmaße mm.900X1020x750h

Lieferung 8 bis 15 Tage

FM-FME6+6/T

Technochef - Elektrischer Pizzaofen, 2 Kammern, mod. FME6 + 6
 ELEKTRISCHER PIZZAOFEN mit 2 KAMMERN von mm.610x915x140h, mit GLASTÜR, feuerfestem Kochfeld, 4 EINSTELLBAREN THERMOSTATEN für BODEN und KOPF, Temp. Von + 50 ° bis +500 ° C, Gewicht 150 Kg, V.400 / 3 + N, kw 14,4, Außenmaße mm.900x1020x750h

Lieferung 8 bis 15 Tage

TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO

BESCHREIBUNG

PREIS/LIEFERUNG

FM-CAVFOFME6

Technochef - UNTERSTÜTZUNGSSTAND für FRISCHE PASTA-MASCHINE, MOD.ACCARMPF
 Support steht für mod. FMMPF1.5 - FMMPF2.5 - FMMPF4

Lieferung 8 bis 15 Tage

FM-CAPPAFME6

Technochef - UNTERSTÜTZUNGSSTAND für FRISCHE PASTA-MASCHINE, MOD.ACCARMPF
 Support steht für mod. FMMPF1.5 - FMMPF2.5 - FMMPF4

Lieferung 8 bis 15 Tage