



**PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG**

**Mod.FM-FME9 - ELEKTRISCHER PIZZOOFEN mit 1 KAMMER mm.910x910x140h, mit GLASTÜR:**

- **Frontverkleidung** in Edelstahl ;
- **feuerfestes Kochfeld** ;
- **Wärmedämmung** durch Steinwollfutter;
- **1 Kammer** von mm.910x910x140h ;
- **2 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**

<b>Frequenz (Hz)</b>	50
<b>Leistung (Kw)</b>	9,6
<b>Nettogewicht (Kg)</b>	115
<b>Bruttogewicht (Kg)</b>	145
<b>Breite (mm)</b>	1150
<b>Tiefe (mm)</b>	1020
<b>Höhe (mm)</b>	420

**VERFÜGBARE MODELLE**

**FM-FME9/M**

**TechnoChef - Elektrischer Pizzaofen, 1 Kammer, mod. FME9**  
 ELEKTRISCHER PIZZAOFEN mit 1 KAMMER mm910x910x140h, mit GLASTÜR, Schamottkochfeld, 2 EINSTELLBARE THERMOSTATE für BODEN und KOPF, Temp. Von + 50 ° bis +500 ° C, Gewicht 115 Kg, V.230 / 1, kw 9,6, Außenabmessungen mm.1150x1020x420h

Lieferung 8 bis 15 Tage

**FM-FME9/T**

**TechnoChef - Elektrischer Pizzaofen, 1 Kammer, mod. FME9**  
 ELEKTRISCHER PIZZAOFEN mit 1 KAMMER mm.910x910x140h, mit GLASTÜR, feuerfestem Kochfeld, 2 EINSTELLBAREN THERMOSTATEN für BODEN und KOPF, Temp. Von + 50 ° bis +500 ° C, Gewicht 115 Kg, V.400 / 3 + N, kw 9,6, Außenmaße mm.1150x1020x420h

Lieferung 8 bis 15 Tage

### TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO

BESCHREIBUNG

PREIS/LIEFERUNG

**FM-CAVFOFME9**

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

Lieferung 8 bis 15 Tage

**FM-CAPPAFME9**

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

Lieferung 8 bis 15 Tage