



PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

Mod.FM-FME9+9 - ELEKTRISCHER PIZZAOFEN für 9+9 Pizzen mit 2 unabhängigen RÄUMEN von mm.910x910x140h, Mechanische Steuerung;

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

CE-Zeichen

Hergestellt in Italien

TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Trifase
Volt	V 400/3 +N
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	19,2
Nettogewicht (Kg)	252
Bruttogewicht (Kg)	275
Breite (mm)	1150
Tiefe (mm)	1020
Höhe (mm)	750

VERFÜGBARE MODELLE

FM-FME9+9/T

TechnoChef - Elektrischer Pizzaofen, 2 Kammern, mod. FME9 + 9
 ELEKTRISCHER PIZZAOFEN mit 2 KAMMERN
 mm.910x910x140h, mit GLASTÜR, Schamottkochfeld, 4
 EINSTELLBARE THERMOSTATE für BODEN und KOPF,
 Temp. Von + 50 ° bis +500 ° C, Gewicht 252 Kg, V.400 /
 3 + N, kw 19.2, Außenmaße mm.1150x1020x750h

Lieferung**TECHNISCHES DATENBLATT****KODE/FOTO****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