



PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

Mod.FM-FYL4 - ELEKTRISCHER PIZZAOFEN mit 1 KAMMER mm.720x720x140h, mit GLASTÜR:

- Frontverkleidung in Edelstahl ;
- feuerfestes Kochfeld ;
- Wärmedämmung durch Steinwollfutter;
- 1 Kammer von mm.720x720x140h ;
- 2 einstellbare Thermostate für Sohle und Oberteil ;
- Kammertemperatur von: +50° bis +500 °C ;
- 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)	6,0
Nettogewicht (Kg)	86
Bruttogewicht (Kg)	108
Breite (mm)	1010
Tiefe (mm)	850
Höhe (mm)	420

VERFÜGBARE MODELLE

FM-FYL4/M



Technochef - Elektrischer Pizzaofen, 1 Kammer, mod. FJL4

ELEKTRISCHER PIZZAOFEN mit 1 KAMMER mm.720x720x140h, mit GLASTÜR, Schamottkochfeld, 2 EINSTELLBARE THERMOSTATE für BODEN und KOPF, Temp. Von + 50 ° bis +500 ° C, Gewicht 86 Kg, V.230 / 1 , kw 6, Außenabmessungen mm.1010x850x420h

Lieferung 8 bis 15 Tage

FM-FYL4/T**Technochef - Elektrischer Pizaofen, 1 Kammer, mod. FJL4**

ELEKTRISCHER PIZZAOFEN mit 1 KAMMER
 mm.720x720x140h, mit GLASTÜR, feuerfestem
 Kochfeld, 2 EINSTELLBAREN THERMOSTATEN für BODEN
 und KOPF, Temp. Von + 50 ° bis +500 ° C, Gewicht 86
 Kg, V.400 / 3 + N, kw 6, Außenmaße
 mm.1010x850x420h

Lieferung 8 bis 15 Tage

TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO

BESCHREIBUNG

PREIS/LIEFERUNG

FM-CAVFOFMD4

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

Lieferung 8 bis 15 Tage

FM-CAPPAFMD4

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

Lieferung 8 bis 15 Tage