



**PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG**

**Mod.FM-FYL6+6 - ELEKTRISCHER PIZZAOFEN für 6+6 große Pizzen, 2 unabhängige KAMMERN von mm.720x1080x140h, Mechanische Steuerung, Ohne PYROMETER:**

- **Frontverkleidung** in Edelstahl ;
- **feuerfestes Kochfeld** ;
- **Wärmedämmung** durch Steinwollbeschichtung;
- **2 Kammern mm.720x1080x140h** ;
- **4 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**

<b>Frequenz (Hz)</b>	50
<b>Leistung (Kw)</b>	18
<b>Nettogewicht (Kg)</b>	200
<b>Bruttogewicht (Kg)</b>	231
<b>Breite (mm)</b>	1010
<b>Tiefe (mm)</b>	1210
<b>Höhe (mm)</b>	750

**VERFÜGBARE MODELLE**

**FM-FYL6+6/M**

**Technochef - Elektrischer Pizaofen, 2 Kammern, mod. FJL6 + 6**  
 ELEKTRISCHER PIZZAOFEN mit 2 KAMMERN von mm.720x1080x140h, mit GLASTÜR, feuerfestem Kochfeld, 4 EINSTELLBAREN THERMOSTATEN für BODEN und KOPF, Temperatur von + 50 ° bis +500 ° C, Gewicht 200 kg, V.230 / 1 , kw 18 , Außenmaße mm.1010x1210x750h

Lieferung 8 bis 15 Tage

**FM-FYL6+6/T**

**Technochef - Elektrischer Pizaofen, 2 Kammern, mod. FJL6 + 6**  
 ELEKTRISCHER PIZZAOFEN mit 2 KAMMERN von mm.720x1080x140h, mit GLASTÜR, feuerfestem Kochfeld, 4 EINSTELLBAREN THERMOSTATEN für BODEN und KOPF, Temperatur von + 50 ° bis +500 ° C, Gewicht 200 kg, V.400 / 3 + N, kw 18, Außenmaße mm.1010x1210x750h

Lieferung 8 bis 15 Tage

### TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO

BESCHREIBUNG

PREIS/LIEFERUNG

**FM-CAVFOFMD6**

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

Lieferung 8 bis 15 Tage

**FM-CAPPAFMD6**

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

Lieferung 8 bis 15 Tage