



**PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG**

**Mod.FM-FES6+6 - ELEKTRISCHER PIZZAOFEN für 6+6 Pizzen, 2 unabhängige KAMMERN von mm.660x995x140h, MECHANISCHE Steuerungen ohne PYROMETER:**

- Frontverkleidung in Edelstahl ;
- feuerfestes Kochfeld ;
- Wärmedämmung durch Steinwollbeschichtung;
- 2 Kammern mm.660x995x140h ;
- 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>	14,4
<b>Nettogewicht (Kg)</b>	159
<b>Bruttogewicht (Kg)</b>	174
<b>Breite (mm)</b>	900
<b>Tiefe (mm)</b>	1080
<b>Höhe (mm)</b>	750

**VERFÜGBARE MODELLE**

**FM-FES6+6/M**

**TechnoChef - Elektrischer Pizzaofen, 2 Kammern, mod. FES6 + 6**  
 ELEKTRISCHER PIZZAOFEN mit 2 KAMMERN von mm.660X995x140h, mit GLASTÜR, feuerfestem Kochfeld, 4 EINSTELLBAREN THERMOSTATEN für BODEN und KOPF, Temp. Von + 50 ° bis +500 ° C, Gewicht 159 Kg, V.230 / 1 , kw 14,4 , Außenmaße mm.900X1080x750h

Lieferung 8 bis 15 Tage

**FM-FES6+6/T**

**TechnoChef - Elektrischer Pizzaofen, 2 Kammern, mod. FES6 + 6**  
 ELEKTRISCHER PIZZAOFEN mit 2 KAMMERN von mm.660x995x140h, mit GLASTÜR, feuerfestem Kochfeld, 4 EINSTELLBAREN THERMOSTATEN für BODEN und KOPF, Temp. Von + 50 ° bis +500 ° C, Gewicht 159 Kg, V.400 / 3 + N, kw 14,4, Außenmaße mm.900x1080x750h

Lieferung 8 bis 15 Tage

### TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO

BESCHREIBUNG

PREIS/LIEFERUNG

**FM-CAVFOFES6**

**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