

TECNOSERVICE'21 srl

by Tinti Sergio Via Carlo Pisacane, 134 61032 Fano (PU) Italy P.IVA IT0200411413 Tel. +39 0721 805911 FAX +39 0721 809794 e-mail: staff@technochef.it www.technochef.it www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973



PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

Mod.FM-FMD9+9 - ELEKTRISCHER PIZZAOFEN für 9+9 große Pizzen, 2 unabhängige Kochkammern mit den Maßen 1080 x 1080 x 140 mm, vollständig aus Feuerfestmaterial, DIGITAL. Befehle:

- Frontverkleidung aus Edelstahl;
- Garraum komplett aus feuerfestem Material;
- Wärmedämmung durch Steinwolleabdeckung;
- 2 Kammern mit den Maßen 1080x1080x140h mm;
- \circ 4 einstellbare Thermostate für Sohle und Oberseite ;
- Kammertemperatur von: +50° bis +500 °C;
- digitale Steuerungen;
- Tür mit Pyrex- Schauglas;
- Ideal zum Kochen von Pizza, Focaccia usw.

CE-Kennzeichnung Hergestellt in Italien

TECHNISCHES DATENBLATT	
Stromversorgung	Trifase
Volt	V 400/3 +N
Frequenz (Hz)	50
Nettogewicht (Kg)	465
Bruttogewicht (Kg)	485
Breite (mm)	1520
Tiefe (mm)	1210
Höhe (mm)	750

VERFÜGBARE MODELLE

FM-FMD9+9



Technochef - Elektrischer Pizzaofen, 2 Kammern,

Technochef - Elektrischer Pizzaofen, 2 Kammern, mod. FMD9 + 9
ELEKTRISCHER PIZZAOFEN MIT 2 KAMMER
mm.1080x1080x140h, mit GLASTÜR, feuerfestes
Kochfeld, 4 EINSTELLBARE THERMOSTATE für BODEN
und KOPF, digitale Steuerung, Temperatur von + 50 ° bis
+500 ° C, Gewicht 465 kg, V.400 / 3 + N , kw 26,4,
Außenmaße mm.1520x1210x750h

Lieferung