



DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

Mod.FM-FMLW6+6 - HORNO DE PIZZA ELÉCTRICO para 6+6 Pizzas Grandes con 2 CÁMARAS Transversales Independientes de 1080x720x140h mm, Mandos Mecánicos:

- **revestimiento frontal en acero inoxidable ;**
- **encimera refractaria ;**
- **aislamiento térmico** mediante revestimiento de lana de roca;
- **2 habitaciones de 1080x720x140h mm ;**
- **4 termostatos regulables** para **suela y tapa ;**
- **temperatura** de la cámara de: **+50° a +500 °C ;**
- equipado con **pirómetros ;**
- **puerta con mirilla Pyrex ;**
- ideal para cocinar pizza, focaccia, etc.
- Disponible en versión **MONOFÁSICA O TRIFÁSICA .**

marca CE

Hecho en Italia

FICHA TÉCNICA

frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	18
peso neto (Kg)	215
peso bruto (Kg)	240
ancho (mm)	1370
profundidad (mm)	850
altura (mm)	750

MODELOS DISPONIBLES

FM-FMLW6+6/M**Technochef - Horno pizzero eléctrico 2 cámaras mod. FMLW6 + 6**

HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZA de 2 CÁMARAS de mm.1080x720x140h, con PUERTA DE CRISTAL, vitrocerámica refractaria, 4 TERMOSTATOS REGULABLES de FONDO y SUPERIOR, temperatura de +50° a +500°C, Peso 215 Kg, V.230/1, kw 18 , dimensiones exteriores mm.1370x850x750h

€ 2.118,80

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega de 8 a 15 días

FM-FMLW6+6/T**Technochef - Horno pizzero eléctrico 2 cámaras mod. FMLW6 + 6**

HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZA de 2 CÁMARAS de mm.1080x720x140h, con PUERTA DE CRISTAL, vitrocerámica refractaria, 4 TERMOSTATOS REGULABLES de FONDO y SUPERIOR, temperatura de +50° a +500°C, Peso 215 Kg, V.400/3+N, kw 18, dimensiones exteriores mm. 1370x850x750h

€ 2.118,80

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega de 8 a 15 días

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO

DESCRIPCIÓN

PRECIO/ENTREGA

FM-CAVFOFMDW6**Technochef - SOPORTE DE SOPORTE para FRESH PASTA MACHINE, MOD.ACCARMPF**

Soposte soporte para mod. FMMPF1.5 - FMMPF2.5 - FMMPF4

€ 229,63

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega de 8 a 15 días

FM-CAPPFMLW6**FIMAR - CAMPANA ASPIRACION para HORNO DE PIZZA**

Campana extractora para mod. FMLW6 / FMLW6 + 6 / FMDW6 / FMDW6 + 6

€ 783,66

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega de 8 a 15 días