



**DESCRIPCIÓN PROFESIONAL**

**Mod.FM-FME6 - HORNO PARA PIZZA ELÉCTRICO de 1 CÁMARA de medidas 610x915x140h mm, con PUERTA DE CRISTAL:**

- revestimiento frontal en acero inoxidable ;
- encimera refractaria ;
- aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca;
- 1 cámara de 610x915x140h mm;
- 2 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**

<b>frecuencia (Hz)</b>	50
<b>potencia (KW)</b>	7,2
<b>peso neto (Kg)</b>	85
<b>peso bruto (Kg)</b>	110
<b>ancho (mm)</b>	900
<b>profundidad (mm)</b>	1020
<b>altura (mm)</b>	420

**MODELOS DISPONIBLES**

**FM-FME6/M****Technochef - Horno de pizza eléctrico, 1 cámara, mod. FME6**

HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZA de 1 CÁMARA mm.610x915x140h, con PUERTA DE CRISTAL, vitrocerámica refractaria, 2 TERMOSTATOS REGULABLES de FONDO y SUPERIOR, temperatura de +50° a +500°C, Peso 85 Kg, V.230/1 , kw 7.2, dimensiones exteriores mm.900x1020x420h

**€ 819,94**

VAT *excluido*  
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

**FM-FME6/T****Technochef - Horno de pizza eléctrico, 1 cámara, mod. FME6**

HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZA de 1 CÁMARA mm.610x915x140h, con PUERTA DE CRISTAL, vitrocerámica refractaria, 2 TERMOSTATOS REGULABLES de FONDO y SUPERIOR, temperatura de +50° a +500°C, Peso 85 Kg, V.400/3+N, kw 7.2, dimensiones externas mm.900x1020x420h

**€ 819,94**

VAT *excluido*  
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

**FICHA TÉCNICA**

CÓDIGO/FOTO

DESCRIPCIÓN

PRECIO/ENTREGA

**FM-CAVFOFME6****Technochef - SOPORTE DE SOPORTE para FRESH PASTA MACHINE, MOD.ACCARMPF**

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

**€ 190,55**

VAT *excluido*  
Envío a calcular

Entrega de 8 a 15 días

**FM-CAPPAFME6****Technochef - SOPORTE DE SOPORTE para FRESH PASTA MACHINE, MOD.ACCARMPF**

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

**€ 708,68**

VAT *excluido*  
Envío a calcular

Entrega de 8 a 15 días