

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

## Four électrique à translation, ventilé, bande largeur 400 mm

Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


**Caractéristiques techniques**

Triphasé 400-230/3N 50Hz

Puissance Electrique en Kw : 7.9

Dimensions L x P X H en mm : 980x1300x440/1060

Poids en KG : 105

Description	Caractéristiques																										
Four électrique à translation, ventilé, bande largeur 400 mm - Dimensions internes 400x580xh95 - Production pizzas/heure : de Ø 150 mm "80 gr." = 145 pizzas, jusqu'à Ø 400 mm "585 gr." = 21 pizzas (temps de cuisson de 3,5 à 4 minutes) - Sur demande: piétement en acier inox sur roues pivotantes (avec freins) - Possibilité de superposition jusqu'à 3 fours du même modèle - Construction intérieure et extérieure en acier inox AISI 304, isolation thermique en fibre céramique. - Tunnel de cuisson : réglage électronique de la température et de la vitesse de translation. Mise en température rapide, accès facile pour l'entretien. - Température maximale 320°C. - Chauffage électrique : régulation indépendante de la puissance (haut/bas). - Panneau de commandes électroniques "digital" accessibilité frontale, facilité et rapidité pour le SAV. INFO : - Idéalement conçu pour la cuisson en continu de pizzas, pain grillé, tartes, croissants, lasagne etc... Un brevet unique Diamond© permet une distribution homogène du flux d'air chaud, permettant une cuisson à une température plus basse que les fours traditionnels, entraînant une meilleure qualité de cuisson ainsi que des économies d'énergie.	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%;">Puissance (kW)</td> <td>7,9</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>FTEV40/58-N</td> </tr> <tr> <td>Hauteur (mm)</td> <td>440/1060</td> </tr> <tr> <td>Diamètre pizza</td> <td>40 cm</td> </tr> <tr> <td>Profondeur (mm)</td> <td>1300</td> </tr> <tr> <td>Largeur (mm)</td> <td>1300</td> </tr> <tr> <td>Températures</td> <td>320° c</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Triphasé</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>7,9</td> </tr> <tr> <td>Capacité de production</td> <td>21 pizzas/h</td> </tr> <tr> <td>Longueur</td> <td>980</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures</td> <td>980 x 1300 x 440/1060</td> </tr> <tr> <td>voltage</td> <td>400/3N 50Hz</td> </tr> </table>	Puissance (kW)	7,9	Référence constructeur	FTEV40/58-N	Hauteur (mm)	440/1060	Diamètre pizza	40 cm	Profondeur (mm)	1300	Largeur (mm)	1300	Températures	320° c	Type de branchement	Triphasé	Puissance totale (kW)	7,9	Capacité de production	21 pizzas/h	Longueur	980	Dimensions extérieures	980 x 1300 x 440/1060	voltage	400/3N 50Hz
Puissance (kW)	7,9																										
Référence constructeur	FTEV40/58-N																										
Hauteur (mm)	440/1060																										
Diamètre pizza	40 cm																										
Profondeur (mm)	1300																										
Largeur (mm)	1300																										
Températures	320° c																										
Type de branchement	Triphasé																										
Puissance totale (kW)	7,9																										
Capacité de production	21 pizzas/h																										
Longueur	980																										
Dimensions extérieures	980 x 1300 x 440/1060																										
voltage	400/3N 50Hz																										
<b><u>Autres informations</u></b>	<b>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</b>																										

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Triphasé 400-230/3N 50Hz Puissance Electrique en Kw : 7.9 Dimensions L x P X H en mm : 980x1300xh440/1060 Poids en KG : 105	