

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
**Four gas à translation, ventilé, bande largeur 650 mm**


Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


**Caractéristiques techniques**

Dimensions en mm (L x P x H): 1550 x 2000 x 550/1100

kcal/h (gas) : 20650

Puissance en kw: 0.44

Longueur (mm): 1550

Largeur (mm): 2000

Hauteur(mm): 550/1100

 Volume: (m<sup>3</sup>): 3,65

kcal\_power: 20650

Branchement: GAZ

| Description  | Caractéristiques  |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dimensions internes 650x1100xh100</li> <li>• Production pizzas/heure : de Ø 250 mm "230 gr." = 155 pizzas, jusqu'à Ø 500 mm "915 gr." = 25 pizzas (temps de cuisson de 3,5 à 5 minutes)</li> <li>• Livré de série avec piètement en acier inox sur roues pivotantes (avec freins)</li> <li>• Possibilité de superposition jusqu'à 3 fours du même modèle</li> <li>• Construction intérieure et extérieure en acier inox AISI 304, isolation thermique en fibre céramique.</li> <li>• Tunnel de cuisson: réglage électronique de la température et de la vitesse de translation. Mise en température rapide, accès facile pour l'entretien.</li> <li>• Température maximale 320°C.</li> <li>• Chauffage gaz : contrôle électronique de la flamme, régulation minimum/maximum.</li> </ul> | Puissance (kW) 20650 kcal/h                                       |
|  | Référence constructeur FTGV65/110-N                               |
|  | Hauteur (mm) 550/1100   |
|  | Diamètre pizza 50 cm  |
|  | Profondeur (mm) 2000  |
|  | Largeur (mm) 2000   |
|  | Températures 320° c   |
|  | Type de branchement Gaz   |
|  | Puissance totale (kW) 0,44  |
|  | Capacité de production 25 pizzas/h                                |
|  | Longueur 1550   |
|  | Dimensions extérieures 1550 x 2000 x 550/1100                     |
|  | voltage 230/1N 50HZ   |
|  | <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 |
|---|------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Panneau de commandes électroniques "digital" accessibilité frontale, avec gestion de 6 programmes de cuisson, facilité et rapidité pour le SAV.</li></ul> <p>ADVANTAGE:<br/>Idéalement conçu pour la cuisson en continu de pizzas, pain grillé, tartes, croissants, lasagne etc...</p> <p>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.</p> <p><b><u>Autres informations</u></b></p> <p>Dimensions en mm (L x P x H): 1550 x 2000 x 550/1100<br/>kcal/h (gas) : 20650<br/>Puissance en kw: 0.44<br/>Longueur (mm): 1550<br/>Largeur (mm): 2000<br/>Hauteur(mm): 550/1100<br/>Volume: (m<sup>3</sup>): 3,65<br/>kcal_power: 20650<br/>Branchement: GAZ</p> |                  |