

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Four pour boulangerie et pâtisserie


Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H) : 970 x 920 x 880

Puissance en kW : 10.5

Voltage : 400-230/3N 50Hz

Largeur (mm) : 970

Profondeur (mm) : 920

Hauteur (mm) : 880

 Volume (m³) : 1,13

Branchement : Triphasé

Voltage : 400-230/3N 50Hz

Poids (Kg) : 150

Description	Caractéristiques																										
<ul style="list-style-type: none"> • Version électrique. • Capacité: 6x 600x400mm • 2 ventilateurs <ul style="list-style-type: none"> ◦ Modules en version électrique, conçus pour des petites ou moyennes productivités. ◦ Réalisation extérieure en acier inox AISI 430. ◦ Esthétique particulièrement soignée, se prête idéalement pour la cuisson en vitrine. ◦ Chambre de cuisson, réalisé en acier inox AISI 304. ◦ Diffusion homogène de la chaleur, grâce à des ouvertures dans chambre de cuisson, à hauteur de chaque plateau, et à la fonction "autoreverse" des ventilateurs qui assurent une cuisson parfaite à tous les niveaux. ◦ Porte à double vitrage avec poignée athermique, munie d'une large vitre en verre trempé "securit". ◦ Séparation de la vitre externe pour un nettoyage aisé. ◦ Ora d'évacuation du condensat, à l'intérieur du four, toujours ouverte, pas réglable. ◦ Panneau de commande avec affichage digital (Thermostat de +50° à 260°C. - Timer de 1 min à 120min). ◦ Humidificateur automatique(10 niveaux d'humidification). ◦ Distance de 80mm entre les glissières dans le four. 	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Poids (en kg)</td> <td style="text-align: right;">150</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td style="text-align: right;">FPE-6/EM</td> </tr> <tr> <td>Nombre de niveaux</td> <td style="text-align: right;">6</td> </tr> <tr> <td>Programmation</td> <td style="text-align: right;">Mécanique</td> </tr> <tr> <td>Système de cuisson</td> <td style="text-align: right;">humidificateur</td> </tr> <tr> <td>Taille des grilles (en mm)</td> <td style="text-align: right;">600 x 400</td> </tr> <tr> <td>Températures</td> <td style="text-align: right;">+50° à 260°C</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td style="text-align: right;">Triphasé</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td style="text-align: right;">10,5</td> </tr> <tr> <td>DIRECT USINE</td> <td style="text-align: right;">Non</td> </tr> <tr> <td>voltage</td> <td style="text-align: right;">400-230/3N 50Hz</td> </tr> <tr> <td>Système de lavage intégré</td> <td style="text-align: right;">Non</td> </tr> <tr> <td>dimensions</td> <td style="text-align: right;">970 x 920 x 880</td> </tr> </table>	Poids (en kg)	150	Référence constructeur	FPE-6/EM	Nombre de niveaux	6	Programmation	Mécanique	Système de cuisson	humidificateur	Taille des grilles (en mm)	600 x 400	Températures	+50° à 260°C	Type de branchement	Triphasé	Puissance totale (kW)	10,5	DIRECT USINE	Non	voltage	400-230/3N 50Hz	Système de lavage intégré	Non	dimensions	970 x 920 x 880
	Poids (en kg)	150																									
	Référence constructeur	FPE-6/EM																									
	Nombre de niveaux	6																									
	Programmation	Mécanique																									
	Système de cuisson	humidificateur																									
	Taille des grilles (en mm)	600 x 400																									
	Températures	+50° à 260°C																									
	Type de branchement	Triphasé																									
	Puissance totale (kW)	10,5																									
	DIRECT USINE	Non																									
	voltage	400-230/3N 50Hz																									
	Système de lavage intégré	Non																									
	dimensions	970 x 920 x 880																									
	Garantie 1 an sur les pièces incluse																										

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>◦ Livré sans plateaux.</p> <p>PLUS : Idéale pour tous les types de produits du beignet à la génoise, croissants, tartes, macarons, pains de petite et moyenne taille. Les fours Visions Line répondent à toutes les exigences des laboratoires de la haute pâtisserie et de la boulangerie.</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Dimensions en mm (L x P x H) : 970 x 920 x 880 Puissance en kW : 10.5 Voltage : 400-230/3N 50Hz Largeur (mm) : 970 Profondeur (mm) : 920 Hauteur (mm) : 880 Volume (m³) : 1,13 Branchement : Triphasé Voltage : 400-230/3N 50Hz Poids (Kg) : 150</p>	