

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 1000 mm


Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H) : 1820 x 2450 x 720/1190

Puissance en kw : 44.9

Voltage : 400-230/3N 50Hz

Largeur (mm) : 1820

Profondeur (mm) : 2450

Hauteur (mm) : 720/1190

 Volume (m³) : 5,2

Branchement : Triphasé

Voltage : 400-230/3N 50Hz

Poids (Kg) : 450

Description	Caractéristiques																				
<ul style="list-style-type: none"> • Dimensions internes 1000x1300xh100 • Production pizzas/heure : de Ø 250 mm "230 gr." = 330 pizzas, jusqu'à Ø 500 mm "915 gr." = 60 pizzas (temps de cuisson de 3,5 à 5 minutes) • Livré de série avec piètement en acier inox sur roues pivotantes (avec freins) • 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 commande électronique "digital" accessibilité frontale, avec gestion de 6 programmes de cuisson, facilité et rapidité pour le SAV. 	<table border="1"> <tr> <td>Poids (en kg)</td> <td>450</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>FTEV100/130-N</td> </tr> <tr> <td>Diamètre pizza</td> <td>25 cm</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>44,9</td> </tr> <tr> <td>Capacité de production</td> <td>330 pizzas/h</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td>1820 x 2450 x 720/1190</td> </tr> <tr> <td>voltage</td> <td>400/3N 50Hz</td> </tr> <tr> <td>dimensions</td> <td>1820 x 2450 x 720/1190</td> </tr> </table> <p>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</p>	Poids (en kg)	450	Référence constructeur	FTEV100/130-N	Diamètre pizza	25 cm	Températures	320° c	Type de branchement	Triphasé	Puissance totale (kW)	44,9	Capacité de production	330 pizzas/h	Dimensions extérieures (en mm)	1820 x 2450 x 720/1190	voltage	400/3N 50Hz	dimensions	1820 x 2450 x 720/1190
Poids (en kg)	450																				
Référence constructeur	FTEV100/130-N																				
Diamètre pizza	25 cm																				
Températures	320° c																				
Type de branchement	Triphasé																				
Puissance totale (kW)	44,9																				
Capacité de production	330 pizzas/h																				
Dimensions extérieures (en mm)	1820 x 2450 x 720/1190																				
voltage	400/3N 50Hz																				
dimensions	1820 x 2450 x 720/1190																				

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>ADVANTAGE: 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>Autres informations</p> <p>Dimensions en mm (L x P x H) : 1820 x 2450 x 720/1190 Puissance en kw : 44.9 Voltage : 400-230/3N 50Hz Largeur (mm) : 1820 Profondeur (mm) : 2450 Hauteur (mm) : 720/1190 Volume (m³) : 5,2 Branchement : Triphasé Voltage : 400-230/3N 50Hz Poids (Kg) : 450</p>	