

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

Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H) : 980 x 1300 x 440/1060

Puissance en kw : 7.9

Largeur (mm) : 980

Profondeur (mm) : 1300

Hauteur (mm) : 440/1060

 Volume (m³) : 1,14

Branchement : Monophasé

Voltage : 230/1N 50HZ

Poids (Kg) : 105

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> ◦ 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: piètement en acier inox sur roues pivotantes (avec freins) (zie SFTEV40/58-N). ◦ 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 commande électronique "digital" accessibilité frontale, avec gestion de 6 	Poids (en kg) 105
	Référence constructeur FTEV40/58-N-230/1-
	Diamètre pizza 15 cm
	Températures 320° c
	Type de branchement Monophasé
	Puissance totale (kW) 7,9
	Capacité de production 145 pizzas/h
	Dimensions extérieures (en mm) 980 x 1300 x 440/1060
	voltage 230/1N 50HZ
	dimensions 980 x 1300 x 440/1060
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>programmes de cuisson, facilité et rapidité pour le SAV.</p> <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><u>Autres informations</u></p> <p>Dimensions en mm (L x P x H) : 980 x 1300 x 440/1060 Puissance en kw : 7.9 Largeur (mm) : 980 Profondeur (mm) : 1300 Hauteur (mm) : 440/1060 Volume (m³) : 1,14 Branchement : Monophasé Voltage : 230/1N 50HZ Poids (Kg) : 105</p>	