

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 800 mm

Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H) : 1650 x 2180 x 600/1130

Puissance en kw : 24.9

Voltage : 400-230/3N 50Hz

Largeur (mm) : 1650

Profondeur (mm) : 2180

Hauteur (mm) : 600/1130

 Volume (m³) : 4,35

Branchement : Triphasé

Voltage : 400-230/3N 50Hz

Poids (Kg) : 295

Description	Caractéristiques																				
<ul style="list-style-type: none"> Dimensions internes 800x1200xh100 Production pizzas/heure : de Ø 250 mm "230 gr." = 220 pizzas, jusqu'à Ø 500 mm "915 gr." = 35 pizzas (temps de cuisson de 3,5 à 5 minutes) Livré de série avec piètement 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 commande électronique "digital" accessibilité 	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">Poids (en kg)</td> <td style="text-align: right;">295</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td style="text-align: right;">FTEV80/120-N</td> </tr> <tr> <td>Diamètre pizza</td> <td style="text-align: right;">25 cm</td> </tr> <tr> <td>Températures</td> <td style="text-align: right;">320° 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;">24,9</td> </tr> <tr> <td>Capacité de production</td> <td style="text-align: right;">220 pizzas/h</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td style="text-align: right;">1650 x 2180 x 600/1130</td> </tr> <tr> <td>voltage</td> <td style="text-align: right;">400/3N 50Hz</td> </tr> <tr> <td>dimensions</td> <td style="text-align: right;">1650 x 2180 x 600/1130</td> </tr> </table>	Poids (en kg)	295	Référence constructeur	FTEV80/120-N	Diamètre pizza	25 cm	Températures	320° c	Type de branchement	Triphasé	Puissance totale (kW)	24,9	Capacité de production	220 pizzas/h	Dimensions extérieures (en mm)	1650 x 2180 x 600/1130	voltage	400/3N 50Hz	dimensions	1650 x 2180 x 600/1130
	Poids (en kg)	295																			
	Référence constructeur	FTEV80/120-N																			
	Diamètre pizza	25 cm																			
	Températures	320° c																			
	Type de branchement	Triphasé																			
	Puissance totale (kW)	24,9																			
	Capacité de production	220 pizzas/h																			
	Dimensions extérieures (en mm)	1650 x 2180 x 600/1130																			
	voltage	400/3N 50Hz																			
dimensions	1650 x 2180 x 600/1130																				
<p>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</p>																					

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>frontale, avec gestion de 6 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... 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) : 1650 x 2180 x 600/1130 Puissance en kw : 24.9 Voltage : 400-230/3N 50Hz Largeur (mm) : 1650 Profondeur (mm) : 2180 Hauteur (mm) : 600/1130 Volume (m³) : 4,35 Branchement : Triphasé Voltage : 400-230/3N 50Hz Poids (Kg) : 295</p>	