

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
**Four gaz 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) : 1980 x 2450 x 720/1190

kcal/h (gas) : 38700

Puissance en kw : 0.88

Largeur (mm) : 1980

Profondeur (mm) : 2450

Hauteur (mm) : 720/1190

 Volume (m<sup>3</sup>) : 5,72

kcal\_power : 38700

Branchement : GAZ

Poids (Kg) : 315

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dimensions internes 1000x1300xh100</li> <li>• 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)</li> <li>• Livré de série avec piètement en acier inox sur roues pivotantes (avec freins)</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> <li>• Panneau de commandes électroniques "digital" accessibilité frontale, avec gestion de 6 programmes de cuisson, facilité et rapidité pour le SAV.</li> </ul>	Poids (en kg) 315
	Référence constructeur FTGV100/130-N
	Diamètre pizza 25 cm
	Températures 320° c
	Type de branchement Gaz
	Puissance totale (kW) 0,88
	Capacité de production 330 pizzas/h
	Dimensions extérieures (en mm) 1980 x 2450 x 720/1190
	voltage 230/1N 50HZ
	dimensions 1980 x 2450 x 720/1190
<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
<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><b>Autres informations</b></p> <p>Dimensions en mm (L x P x H) : 1980 x 2450 x 720/1190 kcal/h (gas) : 38700 Puissance en kw : 0.88 Largeur (mm) : 1980 Profondeur (mm) : 2450 Hauteur (mm) : 720/1190 Volume (m<sup>3</sup>) : 5,72 kcal_power : 38700 Branchement : GAZ Poids (Kg) : 315</p>	