

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 500 mm


Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H): 1260 x 1750 x 490/1070

kcal/h (gas) : 12000

Puissance en kw: 0.44

Longueur (mm): 1260

Largeur (mm): 1750

Hauteur(mm): 490/1070

 Volume: (m³): 2,23

kcal_power: 12000

Branchement: GAZ

Description	Caractéristiques	
<ul style="list-style-type: none"> • Dimensions internes 500x850xh100 • Production pizzas/heure : de Ø 200 mm "145 gr." = 135 pizzas, jusqu'à Ø 450 mm "740 gr." = 25 pizzas (temps de cuisson de 3,5 à 4,5 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 gaz : contrôle électronique de la flamme, régulation minimum/maximum. 	Puissance (kW) 12000 kcal/h	
	Référence constructeur	FTGV50/85-N
	Hauteur (mm)	490/1070
	Diamètre pizza	45 cm
	Profondeur (mm)	1750
	Largeur (mm)	1750
	Températures	320° c
	Type de branchement	Gaz
	Puissance totale (kW)	0,44
	Capacité de production	25 pizzas/h
	Longueur	1260
	Dimensions extérieures	1260 x 1750 x 490/1070
	voltage	230/1N 50HZ
	Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none">• Panneau de commandes électroniques "digital" accessibilité frontale, avec gestion de 6 programmes de cuisson, facilité et rapidité pour le SAV. <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): 1260 x 1750 x 490/1070 kcal/h (gas) : 12000 Puissance en kw: 0.44 Longueur (mm): 1260 Largeur (mm): 1750 Hauteur(mm): 490/1070 Volume: (m³): 2,23 kcal_power: 12000 Branchement: GAZ</p>	