

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Four électrique à translation, bande 375mm

Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H): 1210 x 600 x 260/320

Puissance en kw: 6

Voltage : 400-230/3N 50Hz

Longueur (mm): 1210

Largeur (mm): 600

Hauteur(mm): 260/320

 Volume: (m³): 0,33

Branchement: Triphasé



Description	Caractéristiques																																
<ul style="list-style-type: none"> - Productivité : 15/10 pizzas/h (5,5' / 6,5' de cuisson). - Inerrupteur On/Off, contrôle indépendant, des régulateurs d'énergie à chaque résistance. - Régulateur de vitesse. - Thermomètre analogique. - Tapis en acier inox, largeur 375 mm, longueur 935 mm, hauteur réglable de 40 à 75 mm. - Construction en acier inox, grille supérieure perforée. - Pieds réglables. <p>ADVANTAGE: Idéal pour pizzas, flammenküsche, tartes, quiches, pâtisseries, baguettes et tartines garnies, ciabatta. La double régulation permet d'adapter la cuisson au type et à l'épaisseur de la pâte à cuire.</p> <p>Autres informations</p> <p>Dimensions en mm (L x P x H): 1210 x 600 x 260/320 Puissance en kw: 6 Voltage : 400-230/3N 50Hz Longueur (mm): 1210 Largeur (mm): 600 Hauteur(mm): 260/320 Volume: (m³): 0,33 Branchement: Triphasé</p>	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">Puissance (kW)</td><td style="border-bottom: 1px solid black;">6</td></tr> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">Référence constructeur</td><td style="border-bottom: 1px solid black;">FET/375</td></tr> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">Hauteur (mm)</td><td style="border-bottom: 1px solid black;">260/320</td></tr> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">Alimentation</td><td style="border-bottom: 1px solid black;">Gaz</td></tr> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">Nombre de niveaux</td><td style="border-bottom: 1px solid black;">3</td></tr> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">Diamètre pizza</td><td style="border-bottom: 1px solid black;">36 cm</td></tr> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">Profondeur (mm)</td><td style="border-bottom: 1px solid black;">600</td></tr> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">Largeur (mm)</td><td style="border-bottom: 1px solid black;">600</td></tr> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">Températures</td><td style="border-bottom: 1px solid black;">0° c - 90° c</td></tr> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">Type de branchement</td><td style="border-bottom: 1px solid black;">Triphasé</td></tr> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">Nombre de pizzas</td><td style="border-bottom: 1px solid black;">1 pizza</td></tr> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">Puissance totale (kW)</td><td style="border-bottom: 1px solid black;">6</td></tr> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">Capacité de production</td><td style="border-bottom: 1px solid black;">15/10 pizzas/h</td></tr> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">Longueur</td><td style="border-bottom: 1px solid black;">1210</td></tr> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">Dimensions extérieures</td><td style="border-bottom: 1px solid black;">1210 x 600 x 260/320</td></tr> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">voltage</td><td style="border-bottom: 1px solid black;">400/3N 50Hz</td></tr> </table>	Puissance (kW)	6	Référence constructeur	FET/375	Hauteur (mm)	260/320	Alimentation	Gaz	Nombre de niveaux	3	Diamètre pizza	36 cm	Profondeur (mm)	600	Largeur (mm)	600	Températures	0° c - 90° c	Type de branchement	Triphasé	Nombre de pizzas	1 pizza	Puissance totale (kW)	6	Capacité de production	15/10 pizzas/h	Longueur	1210	Dimensions extérieures	1210 x 600 x 260/320	voltage	400/3N 50Hz
Puissance (kW)	6																																
Référence constructeur	FET/375																																
Hauteur (mm)	260/320																																
Alimentation	Gaz																																
Nombre de niveaux	3																																
Diamètre pizza	36 cm																																
Profondeur (mm)	600																																
Largeur (mm)	600																																
Températures	0° c - 90° c																																
Type de branchement	Triphasé																																
Nombre de pizzas	1 pizza																																
Puissance totale (kW)	6																																
Capacité de production	15/10 pizzas/h																																
Longueur	1210																																
Dimensions extérieures	1210 x 600 x 260/320																																
voltage	400/3N 50Hz																																

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
	Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse