

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four électrique à translation de table, ventilé, bande largeur 400 mm

Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H): 800 x 1270 x 390

Puissance en kw: 6.3

Voltage : 400-230/3N 50Hz

Longueur (mm): 800

Largeur (mm): 1270

Hauteur(mm): 390

 Volume: (m³): 0,35

Branchement: Triphasé

Description	Caractéristiques																												
<ul style="list-style-type: none"> Dimensions internes 400x570xh90 Production pizzas/heure : de Ø 150 mm "80 gr." = 130 pizzas, jusqu'à Ø 400 mm "585 gr." = 18 pizzas (temps de cuisson de 3,5 à 4 minutes) 4 pieds en acier inox 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 programmes de cuisson, facilité et rapidité pour le SAV. 	<table border="1"> <tr> <td>Puissance (kW)</td> <td>6,3</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>FTEV40/57-CB</td> </tr> <tr> <td>Hauteur (mm)</td> <td>390</td> </tr> <tr> <td>Diamètre pizza</td> <td>40 cm</td> </tr> <tr> <td>Profondeur (mm)</td> <td>1270</td> </tr> <tr> <td>Largeur (mm)</td> <td>1270</td> </tr> <tr> <td>Températures</td> <td>320° c</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Triphasé</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>6,3</td> </tr> <tr> <td>Capacité de production</td> <td>18 pizzas/h</td> </tr> <tr> <td>Longueur</td> <td>800</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures</td> <td>800 x 1270 x 390</td> </tr> <tr> <td>voltage</td> <td>400/3N 50Hz</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</td> </tr> </table>	Puissance (kW)	6,3	Référence constructeur	FTEV40/57-CB	Hauteur (mm)	390	Diamètre pizza	40 cm	Profondeur (mm)	1270	Largeur (mm)	1270	Températures	320° c	Type de branchement	Triphasé	Puissance totale (kW)	6,3	Capacité de production	18 pizzas/h	Longueur	800	Dimensions extérieures	800 x 1270 x 390	voltage	400/3N 50Hz	Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse	
Puissance (kW)	6,3																												
Référence constructeur	FTEV40/57-CB																												
Hauteur (mm)	390																												
Diamètre pizza	40 cm																												
Profondeur (mm)	1270																												
Largeur (mm)	1270																												
Températures	320° c																												
Type de branchement	Triphasé																												
Puissance totale (kW)	6,3																												
Capacité de production	18 pizzas/h																												
Longueur	800																												
Dimensions extérieures	800 x 1270 x 390																												
voltage	400/3N 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
<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>Autres informations</p> <p>Dimensions en mm (L x P x H): 800 x 1270 x 390 Puissance en kw: 6.3 Voltage : 400-230/3N 50Hz Longueur (mm): 800 Largeur (mm): 1270 Hauteur(mm): 390 Volume: (m³): 0,35 Branchement: Triphasé</p>	