

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four gas à translation, ventilé, bande largeur 650 mm


Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H): 1550 x 2000 x 550/1100

kcal/h (gas) : 20650

Puissance en kw: 0.44

Longueur (mm): 1550

Largeur (mm): 2000

Hauteur(mm): 550/1100

 Volume: (m³): 3,65

kcal_power: 20650

Branchement: GAZ

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> • Dimensions internes 650x1100xh100 • Production pizzas/heure : de Ø 250 mm "230 gr." = 155 pizzas, jusqu'à Ø 500 mm "915 gr." = 25 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 gaz : contrôle électronique de la flamme, régulation minimum/maximum. 	Puissance (kW) 20650 kcal/h
	Référence constructeur FTGV65/110-N
	Hauteur (mm) 550/1100
	Diamètre pizza 50 cm
	Profondeur (mm) 2000
	Largeur (mm) 2000
	Températures 320° c
	Type de branchementGaz
	Puissance totale (kW)0,44
	Capacité de production 25 pizzas/h
	Longueur 1550
	Dimensions extérieures 1550 x 2000 x 550/1100
	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): 1550 x 2000 x 550/1100 kcal/h (gas) : 20650 Puissance en kw: 0.44 Longueur (mm): 1550 Largeur (mm): 2000 Hauteur(mm): 550/1100 Volume: (m³): 3,65 kcal_power: 20650 Branchement: GAZ</p>	