

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
- 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. 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. Autres informations 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	Référence constructeur FET/375
	Diamètre pizza 36 cm
	Températures 0° c - 90° c
	Type de branchement Triphasé
	Puissance totale (kW) 6
	Capacité de production 15/10 pizzas/h
	Dimensions extérieures (en mm) 1210 x 600 x 260/320
	voltage 400/3N 50Hz
	Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse