

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi De 8h30 à 18h30 au 09 72 30 60 80

Fours pour boulangerie et pâtisserie





Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H): 970 x 920 x 1210

Voltage: 400-230/3N 50Hz Largeur (mm): 970 Profondeur (mm): 920 Hauteur (mm): 1210 Volume (m³): 1,47 Branchement: Triphasé

Voltage: 400-230/3N 50Hz

Puissance en kW: 15.7

Poids (Kg): 180

Description	Caractéristiques	
 Version électrique. Capacité: 10x 600x400mm 3 ventilateurs Modules en version électrique, conçus pour des petites ou moyennes productivités. Réalisation extérieure en acier inox AISI 430. Esthétique particulièrement soignée, se prête idéalement pour la cuisson en vitrine. Chambre de cuisson, réalisé en acier inox AISI 304. Diffusion homogène de la chaleur, grâce à des ouvertures dans chambre de cuisson, à hauteur de chaque plateau, et à la fonction "autoreverse" des ventilateurs qui assurent une cuisson parfaite à tous les niveaux. Porte à double vitrage avec poignée athermique, munie d'une large vitre en verre trempé "securit". Séparation de la vitre externe pour un nettoyage aisé. Oura d'évacuation du condensat, à l'intérieur du four, toujours ouverte, pas réglable. Panneau de commande avec affichage digital (Thermostat de +50° à 260°C Timer de 1 min à 120min). 	Poids (en kg)	180
	Référence constructeur	FPE-10/EM
	Nombre de niveaux	10
	Programmation	Mécanique
	Système de cuisson	humidificateur
	Taille des grilles (en mm)	600 x 400
	Températures	+50° à 260°C
	Type de branchementTriphasé	
	Puissance totale (kW)15,7	
	DIRECT USINE	Non
	voltage	400-230/3N 50Hz
	Système de lavage intégré	Non
	dimensions	970 x 920 x 1210
	Garantie 1 an sur les pièces incluse	
 Humidificateur automatique(10 niveaux d'humidification). 		
 Distance de 80mm entre les glissières dans le four. 		





Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au 09 72 30 60 80

Description	Caractéristiques
 Livré sans plateaux. 	
PLUS: Idéale pour tous les types de produits du beignet à la génoise, croissants, tartes, macarons, pains de petite et moyenne taille. Les fours Visions Line répondent à toutes les exigences des laboratoires de la haute pâtisserie et de la boulangerie.	
Autres informations	
Dimensions en mm (L x P x H): 970 x 920 x 1210 Puissance en kW: 15.7 Voltage: 400-230/3N 50Hz Largeur (mm): 970 Profondeur (mm): 920 Hauteur (mm): 1210 Volume (m³): 1,47 Branchement: Triphasé Voltage: 400-230/3N 50Hz Poids (Kg): 180	