

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Four pâtissier



Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement



Caractéristiques techniques

Dimensions extérieures L x P x H : 800 x 1250 x 780

Poids : 150 kg

Puissance : 8,25 kW

Voltage : 230/400 V 3/N - 50/60 Hz

Description	Caractéristiques
Modules superposables, en version gaz ou électrique, conçus pour des petites ou moyennes productivités.	Puissance (kW) 8,25
Réalisation extérieure en acier inox AISI 304.	Référence constructeur FPE-5N
Esthétique particulièrement soignée, se prête idéalement pour la cuisson en vitrine.	Hauteur (mm) 800
Chambre de cuisson, réalisé en acier inox AISI 304.	Alimentation Electrique
Diffusion homogène de la chaleur, grâce à des ouvertures dans chambre de cuisson, à hauteur de chaque platine, cuisson parfaite à tous les niveaux.	Nombre de niveaux 5
Porte du four avec poignée athermique, munie d'une large vitre "securit".	Programmation Mécanique
Oura d'évacuation du condensat, à l'intérieur du four.	Système de cuisson humidificateur
Commandes avec régulation de la T° électronique, T° +50 +300°C.	Profondeur (mm) 1300
Humidificateur automatique ou manuel.	Largeur (mm) 1300
Distance entre les glissières dans le four.	Taille des grilles 600 x 400
Livré sans platine.	Températures 50° c - 300° c
<u>Autres informations</u>	Type de branchement Triphasé
Dimensions extérieures L x P x H : 800 x 1250 x 780	Puissance totale (kW) 8,25
Poids : 150 kg	Longueur 800
Puissance : 8,25 kW	Dimensions extérieures 800 x 1300 x 800
Voltage : 230/400 V 3/N - 50/60 Hz	voltage 400/3N 50Hz
	Système de lavage Non



Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

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