

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Four électrique à translation, ventilé, bande largeur 400 mm

Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H) : 980 x 1300 x 440/1060

Puissance en kw : 7.9

Largeur (mm) : 980

Profondeur (mm) : 1300

Hauteur (mm) : 440/1060

 Volume (m³) : 1,14

Branchement : Monophasé

Voltage : 230/1N 50HZ

Poids (Kg) : 105

Description	Caractéristiques																				
<ul style="list-style-type: none"> ◦ Dimensions internes 400x580xh95 ◦ Production pizzas/heure : de Ø 150 mm "80 gr." = 145 pizzas, jusqu'à Ø 400 mm "585 gr." = 21 pizzas (temps de cuisson de 3,5 à 4 minutes) ◦ Sur demande: piètement en acier inox sur roues pivotantes (avec freins) (zie SFTEV40/58-N). ◦ 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 électrique : régulation indépendante de la puissance (haut/bas). ◦ Panneau de commande électronique "digital" accessibilité frontale, avec gestion de 6 	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Poids (en kg)</td> <td>105</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>FTEV40/58-N-230/1-</td> </tr> <tr> <td>Diamètre pizza</td> <td>15 cm</td> </tr> <tr> <td>Températures</td> <td>320° c</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Monophasé</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>7,9</td> </tr> <tr> <td>Capacité de production</td> <td>145 pizzas/h</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td>980 x 1300 x 440/1060</td> </tr> <tr> <td>voltage</td> <td>230/1N 50HZ</td> </tr> <tr> <td>dimensions</td> <td>980 x 1300 x 440/1060</td> </tr> </table>	Poids (en kg)	105	Référence constructeur	FTEV40/58-N-230/1-	Diamètre pizza	15 cm	Températures	320° c	Type de branchement	Monophasé	Puissance totale (kW)	7,9	Capacité de production	145 pizzas/h	Dimensions extérieures (en mm)	980 x 1300 x 440/1060	voltage	230/1N 50HZ	dimensions	980 x 1300 x 440/1060
	Poids (en kg)	105																			
	Référence constructeur	FTEV40/58-N-230/1-																			
	Diamètre pizza	15 cm																			
	Températures	320° c																			
	Type de branchement	Monophasé																			
	Puissance totale (kW)	7,9																			
	Capacité de production	145 pizzas/h																			
	Dimensions extérieures (en mm)	980 x 1300 x 440/1060																			
	voltage	230/1N 50HZ																			
dimensions	980 x 1300 x 440/1060																				
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>programmes de cuisson, facilité et rapidité pour le SAV.</p> <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) : 980 x 1300 x 440/1060 Puissance en kw : 7.9 Largeur (mm) : 980 Profondeur (mm) : 1300 Hauteur (mm) : 440/1060 Volume (m³) : 1,14 Branchement : Monophasé Voltage : 230/1N 50HZ Poids (Kg) : 105</p>	