

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 - TOUCH SCREEN


Description	Caractéristiques
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: piétement en acier inox sur roues pivotantes (avec freins) (voir 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 (temps de cuisson), choix du sens de rotation du tapis, mise en température rapide, accès aisé pour l'entretien. Température maximale 350°C. Temps de cuisson : 2 à 30min. Chauffage électrique : régulation indépendante de la puissance (haut/bas). Panneau de commande "Touch Screen" de 7" accessibilité frontale, avec gestion de 10 programmes de cuisson (dont un programme "manuel"), facilité et rapidité pour le SAV. Fonction "allumage automatique" (max. 2 fois par jour) Fonction "arrêt automatique" (à heure fixe prédéfinie). Fonction "économie d'énergie". Connexion Wi-Fi. Caractéristiques Techniques : -Largeur en mm : 980	Référence constructeur FTEV40/58-NT-230/1 Dimensions extérieures (en mm) 980 x 1300 x 440/1060 Garantie 1 an sur les pièces incluse

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
-Profondeur en mm : 1300 -Hauteur en mm : 440/1060 -Poids en KG : 105 -Puissance électrique : 7.9	