

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 650 mm



Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement



Caractéristiques techniques

Triphasé 400-230/3N 50Hz

Puissance Electrique en Kw : 18.5

Dimensions L x P X H en mm : 1400x2000xh550/1100

Poids en KG : 222

Description	Caractéristiques																		
<p>Four électrique à translation, ventilé, bande largeur 650 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dimensions internes 650x1100xh100 - Production pizzas/heure : de Ø 250 mm "230 gr." = 155 pizzas, jusqu'à Ø 500 mm "915 gr." = 25 pizzas (temps de cuisson de 3,5 à 5 minutes) - Livré de série avec piètement en acier inox sur roues pivotantes (avec freins) - 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 commandes électroniques "digital" accessibilité frontale, facilité et rapidité pour le SAV. <p>INFO :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Idéalement conçu pour la cuisson en continu de pizzas, pain grillé, tartes, croissants, lasagne etc... <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>	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">Poids (en kg)</td><td style="border-bottom: 1px solid black;">222</td></tr> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">Référence constructeur</td><td style="border-bottom: 1px solid black;">FTEV65/110-N</td></tr> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">Diamètre pizza</td><td style="border-bottom: 1px solid black;">50 cm</td></tr> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">Températures</td><td style="border-bottom: 1px solid black;">320° c</td></tr> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">Type de branchement</td><td style="border-bottom: 1px solid black;">Triphasé</td></tr> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">Puissance totale (kW)</td><td style="border-bottom: 1px solid black;">18,5</td></tr> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">Capacité de production</td><td style="border-bottom: 1px solid black;">25 pizzas/h</td></tr> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">Dimensions extérieures (en mm)</td><td style="border-bottom: 1px solid black;">1400 x 2000 x 550/1100</td></tr> <tr><td style="border-bottom: 1px solid black;">voltage</td><td style="border-bottom: 1px solid black;">400/3N 50Hz</td></tr> </table> <p>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</p>	Poids (en kg)	222	Référence constructeur	FTEV65/110-N	Diamètre pizza	50 cm	Températures	320° c	Type de branchement	Triphasé	Puissance totale (kW)	18,5	Capacité de production	25 pizzas/h	Dimensions extérieures (en mm)	1400 x 2000 x 550/1100	voltage	400/3N 50Hz
Poids (en kg)	222																		
Référence constructeur	FTEV65/110-N																		
Diamètre pizza	50 cm																		
Températures	320° c																		
Type de branchement	Triphasé																		
Puissance totale (kW)	18,5																		
Capacité de production	25 pizzas/h																		
Dimensions extérieures (en mm)	1400 x 2000 x 550/1100																		
voltage	400/3N 50Hz																		
<p><u>Autres informations</u></p>																			

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Triphasé 400-230/3N 50Hz Puissance Electrique en Kw : 18.5 Dimensions L x P X H en mm : 1400x2000xh550/1100 Poids en KG : 222	