

**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"> <li>- Dimensions internes 650x1100xh100</li> <li>- 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)</li> <li>- Livré de série avec piètement en acier inox sur roues pivotantes (avec freins)</li> <li>- Possibilité de superposition jusqu'à 3 fours du même modèle</li> <li>- Construction intérieure et extérieure en acier inox AISI 304, isolation thermique en fibre céramique.</li> <li>- Tunnel de cuisson : réglage électronique de la température et de la vitesse de translation. Mise en température rapide, accès facile pour l'entretien.</li> <li>- Température maximale 320°C.</li> <li>- Chauffage électrique : régulation indépendante de la puissance (haut/bas).</li> <li>- Panneau de commandes électroniques "digital" accessibilité frontale, facilité et rapidité pour le SAV.</li> </ul> <p>INFO :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Idéalement conçu pour la cuisson en continu de pizzas, pain grillé, tartes, croissants, lasagne etc...</li> </ul> <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 border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Poids (en kg)</td> <td style="text-align: right;">222</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td style="text-align: right;">FTEV65/110-N</td> </tr> <tr> <td>Diamètre pizza</td> <td style="text-align: right;">50 cm</td> </tr> <tr> <td>Températures</td> <td style="text-align: right;">320° c</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td style="text-align: right;">Triphasé</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td style="text-align: right;">18,5</td> </tr> <tr> <td>Capacité de production</td> <td style="text-align: right;">25 pizzas/h</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td style="text-align: right;">1400 x 2000 x 550/1100</td> </tr> <tr> <td>voltage</td> <td style="text-align: right;">400/3N 50Hz</td> </tr> </table> <p><b>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</b></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><b><u>Autres informations</u></b></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	