

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
**Four gas à translation, ventilé, bande largeur 800 mm**

Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


**Caractéristiques techniques**

Dimensions en mm (L x P x H): 1680 x 2180 x 600/1130

kcal/h (gas) : 25800

Puissance en kw: 0.44

Longueur (mm): 1680

Largeur (mm): 2180

Hauteur(mm): 600/1130

 Volume: (m<sup>3</sup>): 4,35

kcal\_power: 25800

Branchement: GAZ

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dimensions internes 800x1200xh100</li> <li>• Production pizzas/heure : de Ø 250 mm "230 gr." = 220 pizzas, jusqu'à Ø 500 mm "915 gr." = 35 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 gaz : contrôle électronique de la flamme, régulation minimum/maximum.</li> </ul>	Puissance (kW) 25800 kcal/h
	Référence constructeur FTGV80/120-N
	Hauteur (mm) 600/1130
	Diamètre pizza 50 cm
	Profondeur (mm) 2180
	Largeur (mm) 2180
	Températures 320° c
	Type de branchement Gaz
	Puissance totale (kW) 0,44
	Capacité de production 35 pizzas/h
	Longueur 1680
	Dimensions extérieures 1680 x 2180 x 600/1130
	voltage 230/1N 50HZ
	<b>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</b>

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"><li>• Panneau de commandes électroniques "digital" accessibilité frontale, avec gestion de 6 programmes de cuisson, facilité et rapidité pour le SAV.</li></ul> <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><b><u>Autres informations</u></b></p> <p>Dimensions en mm (L x P x H): 1680 x 2180 x 600/1130 kcal/h (gas) : 25800 Puissance en kw: 0.44 Longueur (mm): 1680 Largeur (mm): 2180 Hauteur(mm): 600/1130 Volume: (m<sup>3</sup>): 4,35 kcal_power: 25800 Branchement: GAZ</p>	