



FR Four électrique à translation

- 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 programmes de cuisson, facilité et rapidité pour le SAV.

NL Elektrische reisoven

- Binnen- en buitenconstructie in AISI 304 roestvrij staal, thermische isolatie in keramische vezels.
- Baktunnel: elektronische regeling van temperatuur en van de tunnelsnelheid. Snelle opwarming, gemakkelijke toegang voor onderhoud.
- Maximale temperatuur 320°C.
- Elektrische verwarming: onafhankelijke vermogensregeling (hoog/laag).
- Elektronisch "digitaal" bedieningspaneel, toegankelijk vanaf de voorzijde, met beheer van 6 bakprogramma's, eenvoudig en snel voor de after-sales service.

DE Elektrischer Translationsofen

- Interne und externe Konstruktion aus Edelstahl AISI 304, Wärmedämmung in Keramikfaser.
- Kochtunnel: elektronische Anpassung der Temperatur und der Geschwindigkeit der Übersetzung. Schnelle Temperatureinstellung, einfacher Zugang für Wartungsarbeiten.
- Höchsttemperatur 320° C
- Elektroheizung: unabhängige Regelung der Leistung (auf / ab).
- Elektronisches "digitales" Bedienfeld, von vorne zugänglich, mit Verwaltung von 6 Backprogrammen, einfach und schnell für den Kundendienst.

ADVANTAGE

FR - Idéalement conçu pour la cuisson en continu de pizzas, pain grillé, tartes, croissants, lasagne etc...

- 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.

NL - Ideaal voor het continu bakken van pizza's, toast, taarten, croissants, lasagne etc...

- Een uniek Diamond© patent zorgt voor een homogene verdeling van de warme luchtstroom, waardoor het mogelijk is om op een lagere temperatuur te koken dan traditionele ovens, wat resulteert in een betere kookkwaliteit en energiebesparing.

DE - Ideal zur fortlaufenden Produktion von: Pizzen, Toast, Kuchen, Feingebäck, Lasagne etc.

- Ein einzigartiges Patent der homogenen Verteilung von heißer Luft, welches das Kochen bei niedrigerer Temperatur, als bei herkömmlichen Öfen, möglich macht und eine bessere Kochqualität durch Energieeinsparung erzielt.



STACKABLE



FTEV40/58-N

8 178,00 EUR

mm : 980x1300xh440/1060

kW : 7,9

400-230/3N 50Hz

FR Four électrique à translation, ventilé, bande largeur 400 mm

- 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)
- Possibilité de superposition jusqu'à 3 fours du même modèle

NL Elektrische tunnel-oven geventileerd, breedte 400 mm

- Interne afmetingen 400x580xh95
- Pizza productie/uur: Ø 150 mm "80 gr." = 145 pizza's, tot Ø 400 mm "585 gr." = 21 pizza's (baktijd 3,5 tot 4 minuten)
- Op aanvraag: roestvrijstalen onderstel op wielen (met remmen)
- Mogelijkheid tot het stapelen van maximaal 3 ovens van hetzelfde model.

DE Elektro Kettenbandofen Umluft Ø 400 mm

- Interne Maße 400x580xh95
- Pizza-Produktion/Std.: von Ø 150 mm "80 gr." = 145 Pizzen, bis zu Ø 400 mm "585 gr." = 21 Pizzen (Garzeit von 3,5 bis 4 Minuten)
- Geliefert in Serie mit Fußgestell aus Edelstahl auf Lenkrollen (mit Bremsen)
- Möglichkeit der Stapelung bis zu 3 Öfen des gleichen Modells.

**400 MM WIDTH
STACKABLE**

