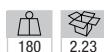




500 MM WIDTH  
STACKABLE



## FTEV50/85-N

14 354,<sup>00</sup> EUR

mm : 1260x1750xh490/1070      kW : 14,2      400-230/3N 50Hz

**FR Four électrique à translation, ventilé, bande largeur 500 mm**

- Dimensions internes 500x850xh100
- Production pizzas/heure : de Ø 200 mm "145 gr." = 135 pizzas, jusqu'à Ø 450 mm "740 gr." = 25 pizzas (temps de cuisson de 3,5 à 4,5 minutes)
- Livré de série avec piètement en acier inox sur roues pivotantes (avec freins)
- Possibilité de superposition jusqu'à 3 fours du même modèle.

**NL Elektrische tunnel-oven geventileerd, breedte 500 mm**

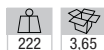
- Binnenafmetingen 500x850xh100
- Pizza productie/uur: Ø 200 mm "145 gr." = 135 pizza's, tot Ø 450 mm "740 gr." = 25 pizza's (baktijd 3,5 tot 4,5 minuten)
- Standaard geleverd met roestvrijstalen onderstel op zwenkwielen (met rem)
- Mogelijkheid tot het stapelen van maximaal 3 ovens van hetzelfde model.

**DE Elektro Kettenbandofen Umluft 500 mm**

- Interne Maße 500x850xh100
- Pizza-Produktion/Std.: von Ø 200 mm "145 gr." = 135 Pizzen, bis zu Ø 450 mm "740 gr." = 25 Pizzen (Garzeit von 3,5 bis 4,5 Minuten)
- Geliefert in Serie mit Fußgestell aus Edelstahl auf Lenkrollen (mit Bremsen)
- Möglichkeit der Stapelung bis zu 3 Öfen des gleichen Modells.



650 MM WIDTH  
STACKABLE



## FTEV65/110-N

18 474,<sup>00</sup> EUR

mm : 1400x2000xh550/1100      kW : 18,5      400-230/3N 50Hz

**FR Four électrique à translation, ventilé, bande largeur 650 mm**

- 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

**NL Elektrische tunnel-oven geventileerd, breedte 650 mm**

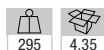
- Interne afmetingen 650x1100xh100
- Pizzaproductie / uur: van Ø 250 mm "230 gr." = 155 pizza's, tot Ø 500 mm "915 gr." = 25 pizza's (kooktijd van 3,5 tot 5 minuten)
- Standaard geleverd met roestvrijstalen onderstel op zwenkwielen (met remmen).
- Stapelmogelijkheid tot 3 ovens van hetzelfde model.

**DE Elektro Kettenbandofen Umluft 650 mm**

- Interne Maße 650x1100xh100
- Pizza-Produktion/Std.: von Ø 250 mm "230 gr." = 155 Pizzen, bis zu Ø 500 mm "915 gr." = 25 Pizzen (Garzeit von 3,5 bis 5 Minuten)
- Geliefert in Serie mit Fußgestell aus Edelstahl auf Lenkrollen (mit Bremsen)
- Möglichkeit der Stapelung bis zu 3 Öfen des gleichen Modells.



800 MM WIDTH  
STACKABLE



## FTEV80/120-N

20 256,<sup>00</sup> EUR

mm : 1650x2180xh600/1130      kW : 24,9      400-230/3N 50Hz

**FR Four électrique à translation, ventilé, bande largeur 800 mm**

- Dimensions internes 800x1200xh100
- 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)
- Livré de série avec piètement en acier inox sur roues pivotantes (avec freins)
- Possibilité de superposition jusqu'à 3 fours du même modèle

**NL Elektrische tunnel-oven geventileerd, breedte 800 mm**

- Interne afmetingen 800x1200xh100
- Pizzaproductie / uur: van Ø 250 mm "230 gr." = 220 pizza's, tot Ø 500 mm "915 gr." = 35 pizza's (kooktijd 3,5 tot 5 minuten)
- Standaard geleverd met roestvrijstalen onderstel op zwenkwielen (met remmen).
- Stapelmogelijkheid tot 3 ovens van hetzelfde model.

**DE Elektro Kettenbandofen Umluft 800 mm**

- Interne Maße 800x1200xh100
- Pizza-Produktion/Std.: von Ø 250 mm "230 gr." = 220 Pizzen, bis zu Ø 500 mm "915 gr." = 35 Pizzen (Garzeit von 3,5 bis 5 Minuten)
- Geliefert in Serie mit Fußgestell aus Edelstahl auf Lenkrollen (mit Bremsen)
- Möglichkeit der Stapelung bis zu 3 Öfen des gleichen Modells.