

Four électrique à translation, bande 375mm

Référence FET/375



- Production: 15-10 pizzas/h (5,5' - 6,5' de cuisson).
- Interrupteur "on/off", contrôle indépendant, régulateurs d'énergie à chaque résistance.
- Régulateur de vitesse.
- Thermomètre analogique.
- Tapis en acier inox, largeur 375mm, longueur 935mm, hauteur réglable de 40 à 75 mm.
- Construction en acier inox, grille supérieure perforée.
- Pieds réglables.

ADVANTAGE:

Idéal pour pizzas, flammenküsche, tartes, quiches, pâtisseries, baguettes, tartines garnies et ciabatta. La double régulation permet d'adapter la cuisson au type et à l'épaisseur de la pâte à cuire.

caractéristiques du produit :

has_declined_articles: 1

eancod: 5407011597287

Ecotaxe (en €): 2,05

Ligne de produit: MACRO LINE

Sous-famille: ELECTRIC / TABLE-TOP

product_category_name: Diamond

product_range_name: Pizza - Pasta

product_subrange_name: Fours convoyeur

product_family_name: Bande largeur 375

Disponibilité: 4

brand: 02-Diamond Silver

cusref: 84198998

(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 1210 x 600 x 260/320

kW: 6

Voltage: 400-230/3N 50Hz

Volume en m³: 0.33

Poids (en kg): 41

N° de page catalogue: 417-SILV

N° de page promo: 57-Slc26