

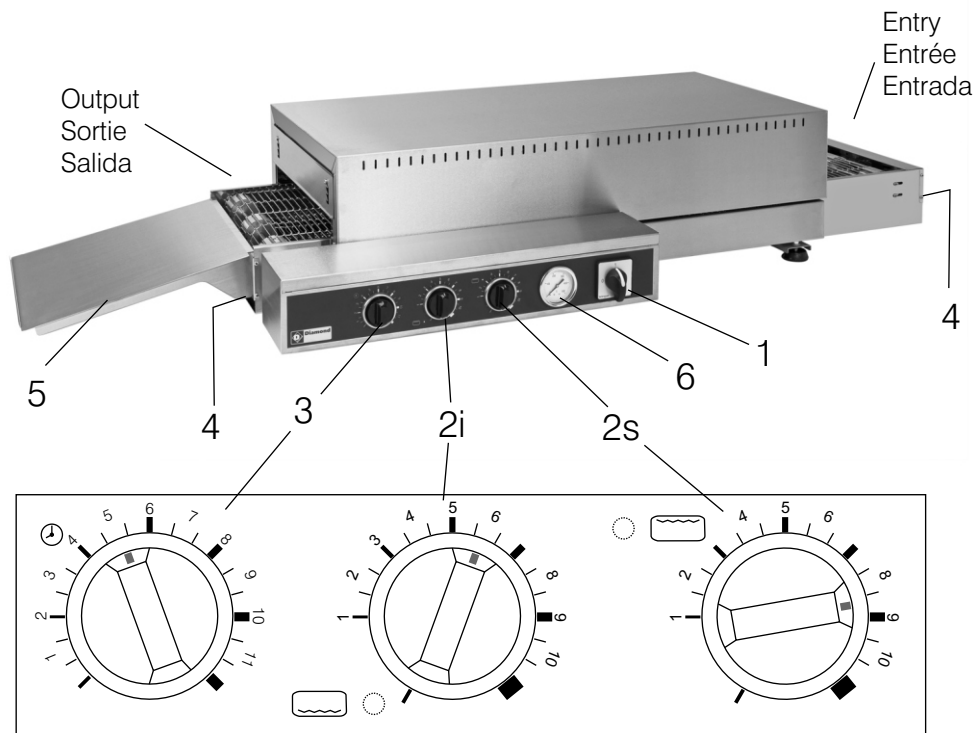
01/2014

# Mod: FET/375

Production code: LCT 375



**Diamond**  
catering equipment



**FET/375**

PRODUIT	Réglage	Réglage Puissance de chauffage		Température (6)
	Vitesse (3)	Fond (2i)	Supérieure (2s)	
Pizza (fraiche)	Pos. 2	Pos. 8,5	Pos. 5	300°C
Baguettes (surgelee)	Pos. 2-2.5	Pos. 7	Pos. 4	230°C
Quiches (surgelee)	Pos. 0.5	Pos. 4	Pos. 4	180°C

PRODUCTO	Ajuste de	Ajustes de potencia de calefacción		Temperatura (6)
	Velocidad (3)	Abajo (2i)	Superior (2s)	
Pizza (fresca)	Pos. 2	Pos. 8,5	Pos. 5	300°C
Baguettes (ultracongeladas)	Pos. 2-2.5	Pos. 7	Pos. 4	230°C
Quiches (ultracongeladas)	Pos. 0.5	Pos. 4	Pos. 4	180°C

PRODUCT	Speed	Heating power settings		Temperature (6)
	Setting (3)	Lower (2i)	Upper (2s)	
Pizza (fresh)	Pos. 2	Pos. 8,5	Pos. 5	300°C
Baguettes (deep-frozen)	Pos. 2-2.5	Pos. 7	Pos. 4	230°C
Quiches (deep-frozen)	Pos. 0.5	Pos. 4	Pos. 4	180°C

Model Modèle Modello	Conveyor width Largeur du tapis Ancho de la cinta	Power/Tension Puissance/Tension Potencia/Tensión
<b>FET/375</b>	375mm	6000W/400V