Four à convoyeur, électrique T40 code: 218945

En acier inoxydable.
Convient pour le pain, les pizzas, les légumes et la cuisine gastronomique.
Système de cuisson à convoyeur.
Système de cuisson ventilé avec circulation d'air chaud forcé.
Panneau de commande à écran tactile de 7 pouces.
Stocke jusqu'à 99 programmes de cuisson personnalisables.
La fonction de planification hebdomadaire permet de programmer automatiquement les opérations pour chaque jour de la semaine.
Contrôle indépendant de la température de chauffage supérieure et inférieure.
Contrôle électronique de la vitesse du tapis roulant avec un temps de cuisson réglable de 1 min 30 sec à 20 min.
Isolation thermique haute performance.
Conception compacte et peu encombrante.
Hauteur de la chambre : 100 mm.
Température de fonctionnement jusqu'à 350 °C. Convient aux petits établissements de restauration.
Largeur de bande : 400 mm.
Capacité :
Pizzas Ø26 cm : jusqu'à 43 pizzas/heure
Pizzas Ø32 cm : jusqu'à 26 pizzas/heure
Pizzas Ø40 cm : jusqu'à 23 pizzas/heure
Non adapté aux pizzas Ø45 cm.
Résistances supérieures : 2 × 1500 W.
Résistances inférieures : 2 × 2200 W.
Absorption électrique :
- Monophasé : 33,9 A.
- Triphasé : 11.3 A.

- Le convoyeur de 400 mm est adapté à une production quotidienne à petite échelle.
- Le système de cuisson à convoyeur permet une production quotidienne en continu.
- La fenêtre de contrôle permet un suivi rapide pendant l'opération.
- L'isolation haute performance garantit des conditions de cuisson stables.
- Le panneau de contrôle à écran tactile facilite une opération quotidienne intuitive.







Code	V	W	LxWxH (W)
218945	400	7800	985x1425x(H)450