

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.



CARACTÉRISTIQUES

Panneau de commandes	Écran tactile
Puissance (fournie) (W)	7800
Type d'emballage	Boîte
Quantité d'emballage marketing	1
Largeur (mm)	985
Profondeur (mm)	1425
Hauteur (mm)	450
Dimensions	985x1425x(H)450

Sonde	Non
Programmable	Oui
Poids article (kg)	101
Longueur intérieure (mm)	540
Largeur intérieure (mm)	400
Hauteur intérieure (mm)	100



HENDI

Tools for Chefs

SPÉCIFICATIONS DE TRANSPORT

EAN	8711369218945
Code Intrastat	85166090

Pays d'origine	Italie
Quantité d'emballage GS1	1