

Four à convoyeur, électrique T50 code: 218969

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 établissements de restauration moyens.

Porte de contrôle de cuisson en verre.

Largeur de la bande : 500 mm.

Capacité :

Pizzas Ø26 cm : jusqu'à 86 pizzas/heure

Pizzas Ø32 cm : jusqu'à 43 pizzas/heure

Pizzas Ø40 cm : jusqu'à 29 pizzas/heure

Pizzas Ø45 cm : jusqu'à 26 pizzas/heure.

Résistances supérieures : 2 x 2800 W.

Résistances inférieures : 2 x 4100 W.

Absorption électrique :

- Monophasé : 61,7 A.

- Triphasé : 20,6 A.



CARACTÉRISTIQUES

Panneau de commandes	Écran tactile
Type de porte	Tilting
Puissance (fournie) (W)	14200
Type d'emballage	Boîte
Largeur (mm)	1210
Profondeur (mm)	1860
Hauteur (mm)	500
Dimensions	1210x1860x(H)500
Matières principales	Métaux

Quantité d'emballage marketing	1
Sonde	Non
Programmable	Oui
Poids article (kg)	255
Longueur intérieure (mm)	750
Largeur intérieure (mm)	500
Hauteur intérieure (mm)	100



HENDI

Tools for Chefs

SPÉCIFICATIONS DE TRANSPORT

EAN	8711369218969
Code Intrastat	84198180
Unité de vente par palette	1

Emballages en plastique (en grammes)	250
Pays d'origine	Italie
Quantité d'emballage GS1	1
Poids brut (kg)	261