

Forno a nastro, elettrico T40 code: 218945

Realizzato in acciaio inossidabile.

Adatti per pane, pizza, verdure e cotture in stile gastronomia.

Sistema di cottura a nastro.

Sistema di cottura ventilata con circolazione di aria calda forzata.

Pannello di controllo touchscreen da 7 pollici.

Memorizza fino a 99 programmi di cottura personalizzabili.

La funzione di programmazione settimanale consente di pianificare l'operazione automatica per ogni giorno della settimana.

Controllo indipendente della temperatura di riscaldamento superiore e inferiore.

Controllo elettronico della velocità del nastro trasportatore con tempo di cottura regolabile da 1 min 30 sec a 20 min.

Isolamento termico ad alte prestazioni.

Design compatto e salvaspazio.

Altezza della camera: 100 mm.

Temperatura di lavoro fino a 350°C. Adatto per le operazioni di ristorazione più piccole.

Larghezza del nastro: 400 mm.

Capacità:

Pizze Ø26 cm: fino a 43 pizze/ora

Pizze Ø32 cm: fino a 26 pizze/ora

Pizze Ø40 cm: fino a 23 pizze/ora

Non adatto per pizze Ø45 cm.

Elementi riscaldanti superiori: 2 × 1500 W.

Elementi riscaldanti inferiori: 2 × 2200 W.

Assorbimento elettrico:

- Monofase: 33,9 A.

- Trifase: 11.3 A.



SPECIFICAZIONI

Pannello di controllo	Touch screen
Potenza (entrata) (W)	7800
Tipo di imballo (mm)	Scatola
Quantità di imballaggio per il marketing	1
Larghezza (mm)	985
Profondità (mm)	1425
Altezza (mm)	450
Misure	985x1425x(H)450

Sonda	No
Programmabile	Sì
Peso (kg)	101
Lunghezza interna (mm)	540
Larghezza interna (mm)	400
Altezza interna (mm)	100



HENDI

Tools for Chefs

SPECIFICHE DI TRASPORTO

EAN	8711369218945
Codice Intrastat	85166090

Paese di origine	Italia
Quantità di imballaggio GS1	1