

Forno a nastro, elettrico T50 code: 218969

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 operazioni di ristorazione di volume medio.

Porta di ispezione in vetro per la cottura.

Larghezza della cintura: 500 mm.

Capacità:

Pizze Ø26 cm: fino a 86 pizze/ora

Pizze Ø32 cm: fino a 43 pizze/ora

Pizze Ø40 cm: fino a 29 pizze/ora

Pizze Ø45 cm: fino a 26 pizze/ora.

Elementi riscaldanti superiori: 2 × 2800 W.

Elementi riscaldanti inferiori: 2 × 4100 W.

Assorbimento elettrico:

- Trifase: 20.6 A.



SPECIFICAZIONI

Pannello di controllo	Touch screen
Tipo di anta	Tilting
Potenza (entrata) (W)	14200
Tipo di imballo (mm)	Scatola
Larghezza (mm)	1210
Profondità (mm)	1860
Altezza (mm)	500
Misure	1210x1860x(H)500
Materiale principale	Metallo

Quantità di imballaggio per il marketing	1
Sonda	No
Programmabile	Sì
Peso (kg)	255
Lunghezza interna (mm)	750
Larghezza interna (mm)	500
Altezza interna (mm)	100



HENDI

Tools for Chefs

SPECIFICHE DI TRASPORTO

EAN	8711369218969
Codice Intrastat	84198180
Unità di vendita per Pallet	1

Materiale imballo plastica (g)	250
Paese di origine	Italia
Quantità di imballaggio GS1	1
Peso lordo (kg)	261