

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.

-  Il supporto del nastro trasportatore da 500 mm aumenta la capacità di cottura.
-  Il sistema di cottura a nastro supporta la produzione continua giornaliera.
-  La porta d'ispezione per la cottura consente un controllo conveniente durante l'operazione.
-  L'isolamento ad alte prestazioni supporta condizioni di cottura stabili.
-  Il pannello di controllo touchscreen supporta un'operazione quotidiana intuitiva.



Codice	V	W	LxWxH (W)
218969	400	14200	1210x1860x(H)500