

Forno de tapete transportador, elétrico T40 code: 218945

Fabricado em aço inoxidável.

Adequado para pão, piza e legumes, bem como para uma vasta gama de outras aplicações gastronómicas.

Sistema de cozedura através de um tapete transportador.

Sistema de cozedura ventilado com circulação forçada de ar quente.

Painel de controlo com ecrã tátil de 7 polegadas.

Armazena até 99 programas de cozedura personalizáveis.

A função de programação semanal permite a programação automática de operações para cada dia da semana.

Controlo independente da temperatura de aquecimento superior e inferior.

Controlo eletrónico da velocidade do tapete transportador com tempo de cozedura ajustável de 1 min e 30 seg a 20 min.

Isolamento térmico de alto desempenho.

Design compacto e que economiza espaço.

Altura da câmara: 100 mm.

Máxima temperatura: 350°C. Adequado para estabelecimentos de restauração de mais pequenos.

Largura do tapete: 400 mm.

Capacidade:

Pizas com Ø26 cm: até 43 pizas/hora

Pizas com Ø32 cm: até 26 pizas/hora

Pizzas com Ø40 cm: até 23 pizzas/hora

Não adequado para pizzas de Ø45 cm.

Elementos de aquecimento superiores: 2 x 1500 W.

Elementos de aquecimento inferiores: 2 x 2200 W.

Absorção elétrica:

- Monofásico: 33,9 A.

- Trifásico: 11.3 A.



ESPECIFICAÇÕES

Painel de controlo	Ecrã tátil
Potência (entrada) (W)	7800
Tipo de embalagem	Caixa
Quantidade de embalagem de marketing	1
Comprimento (mm)	985
Largura (mm)	1425
Altura (mm)	450
Dimensões	985x1425x(H)450

Sonda	Não
Programável	Sim
Peso do artigo (kg)	101
Comprimento interno (mm)	540
Largura interna (mm)	400
Altura interna (mm)	100



HENDI

Tools for Chefs

ESPECIFICAÇÕES DE TRANSPORTE

EAN	8711369218945
Código Intrastat	85166090

País de origem	Itália
Quantidade de embalagem do GS1	1