

Forno de tapete transportador, elétrico T50 code: 218969

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 com um volume médio de produção.

Porta de inspeção lateral para limpeza do interior e controlo da cozedura.

Largura do tapete: 500 mm.

Capacidade:

Pizas Ø26 cm: com 86 pizas/hora

Pizas Ø32 cm: com 43 pizas/hora

Pizas de 40 cm: com 29 pizas/hora

Pizas de 45 cm: com 26 pizas/hora

Elementos de aquecimento superiores: 2 x 2800 W.

Elementos de aquecimento inferiores: 2 x 4100 W.

Absorção elétrica:

- Monofásico: 61,7 A.

- Trifásico: 20,6 A.



ESPECIFICAÇÕES

Painel de controlo	Ecrã tátil	Quantidade de embalagem de marketing	1
Tipo de porta	Tilting	Sonda	Não
Potência (entrada) (W)	14200	Programável	Sim
Tipo de embalagem	Caixa	Peso do artigo (kg)	255
Comprimento (mm)	1210	Comprimento interno (mm)	750
Largura (mm)	1860	Largura interna (mm)	500
Altura (mm)	500	Altura interna (mm)	100
Dimensões	1210x1860x(H)500		
Materiais principais	Metais		



HENDI

Tools for Chefs

ESPECIFICAÇÕES DE TRANSPORTE

EAN	8711369218969
Código Intrastat	84198180
Unidades de venda por palete	1

Embalagem de plástico (gramas)	250
País de origem	Itália
Quantidade de embalagem do GS1	1
Peso bruto (kg)	261