

Four électrique à translation de table, ventilé, bande largeur 400 mm

Référence FTEV40/57-CB

NB Possibilité de superposer jusqu'à 3 fours, SANS kit !!!!!



- Dimensions internes 400x570xh90
- Production pizzas/heure : de Ø 150 mm "80 gr." = 130 pizzas, jusqu'à Ø 400 mm "585 gr." = 18 pizzas (temps de cuisson de 3,5 à 4 minutes)
- 4 pieds en acier inox
- Construction intérieure et extérieure en acier inox AISI 304, isolation thermique en fibre céramique.
- Tunnel de cuisson : réglage électronique de la température et de la vitesse de translation (temps de cuisson), sens de rotation unique (sortie côté panneau de contrôle), mise en température rapide, accès aisé pour l'entretien.
- Température maximale 320°C.
- Temps de cuisson : 2 à 30min.
- Chauffage électrique : régulation indépendante de la puissance (haut/bas).
- Panneau de commande électronique "digital" accessibilité frontale, facilité et rapidité pour le SAV.

ADVANTAGE:

Idéalement conçu pour la cuisson en continu de pizzas, pain grillé, tartes, croissants, lasagnes etc...

Un brevet unique Diamond© permet une distribution homogène du flux d'air chaud, permettant une cuisson à une température plus basse que les fours traditionnels, entraînant une meilleure qualité de cuisson ainsi que des économies d'énergie.

caractéristiques du produit :

Info: NB Possibilité de superposer jusqu'à 3 fours, SANS kit !!!!!

Ecotaxe (en €): 3,85

Ligne de produit: CONVEYOR LINE

Sous-famille: ELECTRIC / TABLE-TOP

product_category_name: Diamond
product_range_name: Pizza - Pasta
product_subrange_name: Fours convoyeur
product_family_name: Bande largeur 400
Disponibilité: 1
brand: 03-Diamond Gold
cusref: 85141910
(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 800 x 1270 x 390
kW: 6.3
Voltage: 400-230/3N 50Hz
Volume en m³: 0.35
Poids (en kg): 77
N° de page catalogue: 287-GOLD