

## Four convoyeur L300 mm (H 110) au quartz "S-POWER"

Référence TPW/30



- Tunnel : largeur 300 mm, profondeur 370 mm, hauteur de 70 à 110 mm.
- Mise en route instantanée, sans préchauffage grâce aux quartz infrarouges.
- Réglage de la vitesse de rotation et de la puissance de chauffe (demie ou pleine puissance).
- Réflecteurs à l'entrée et la sortie du tunnel pour concentrer la température dans l'enceinte de la cuisson et réduire le temps de cuisson (1'30 en moyenne).
- Utilisation longue durée grâce au moteur ventilé.
- 8 tubes en quartz (1500 W en haut, 1450 W en bas), sélecteur de chauffe.
- Plateaux avant et arrière de 150 mm.
- Partie supérieure pour maintenir au chaud.
- Réalisation en acier inox, pieds réglables.

### ADVANTAGE :

Des résultats de cuisson exceptionnels ! Panini, croque-monsieurs, pizzas en 1'30. Mini-pizzas en 50". Nuggets de poulet et finger foods : 2'15 après décongélation. Bruschetta, toasts de chèvre, tartines, viennoiseries avec le plateau supérieur.

### caractéristiques du produit :

eancod: 5407011594569

Ecotaxe (en €): 1,1

Ligne de produit: CONVEYOR LINE

Sous-famille: ELECTRIC

product\_category\_name: Diamond

product\_range\_name: Cuisson

product\_subrange\_name: Fours convoyeurs

Disponibilité: 3

brand: 02-Diamond Silver

cusref: 84198998

(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 470 x 720 x 385

kW: 3

Voltage: 230/1N 50-60Hz

Volume en m<sup>3</sup>: 0.15

Poids (en kg): 22

N° de page catalogue: 182-SILV

N° de page promo: 43-Slc26