

FOUR À CONVOYEUR COMPACT, SERIET ÉLECTRIQUE, 25 PIZZAS Ø30



- Four à convoyeur compact avec système de chauffage par air pulsé.
- Possibilité de superposer jusqu'à 3 fours en fonction des débits souhaités ou combiner des modes de cuisson. Température maximale de 320°C.
- Commande et contrôle indépendant de la température en voûte et sole.
- Commandes électroniques avec affichages numériques.
- Nombreuses fonctions : 20 programmes enregistrables, fonction économie d'énergie lors des temps morts avec possibilité d'arrêter le tapis, etc.
- Réglage du temps de cuisson par variation de la vitesse d'avancement du tapis (de 30 secondes à 20 minutes).
- Système de refroidissement de la structure extérieure pour une sécurité optimale.
- Sens d'avancement du tapis gauche / droite avec possibilité d'inversion.
- Construction intégrale en acier inox AISI 304.

- Tapis en fil d'acier inox facile à extraire pour l'entretien.
- Porte frontale de visite de la chambre de cuisson sur charnière.
- Turbines et canalisations du flux d'air pulsé en acier inox.
- Isolation thermique par laine de roche et lames d'air.
- Résistances de chauffage facilement accessibles.
- Livré avec tablette de sortie et 12 grilles Ø 33 cm.
- Alimentation électrique 400V (Tri+N).
- Configuration à une chambre de cuisson : 74dB.

AVANTAGES PRODUITS



Best-flow : pour empêcher le reflux d'air



Commandes électroniques programmables et affichage digital



Dimensions compactes : peut être posé directement sur comptoir



Construction intégrale en inox AISI 304 et structure froide de sécurité



Cool-around : surfaces extérieures froides pour un maximum de sécurité et de confort



Dual Temp : gestion de 2 températures à l'intérieur de la chambre pour une cuisson optimale



Eco-standby : gestion des auses de travail



Gestion adaptive de la puissance : efficacité et consommation réduites



Tapis en fil d'acier inox à rotation continue avec vitesse réglable

MODÈLE(S) DISPONIBLE(S)

Code Article	Référence
122689	T64E

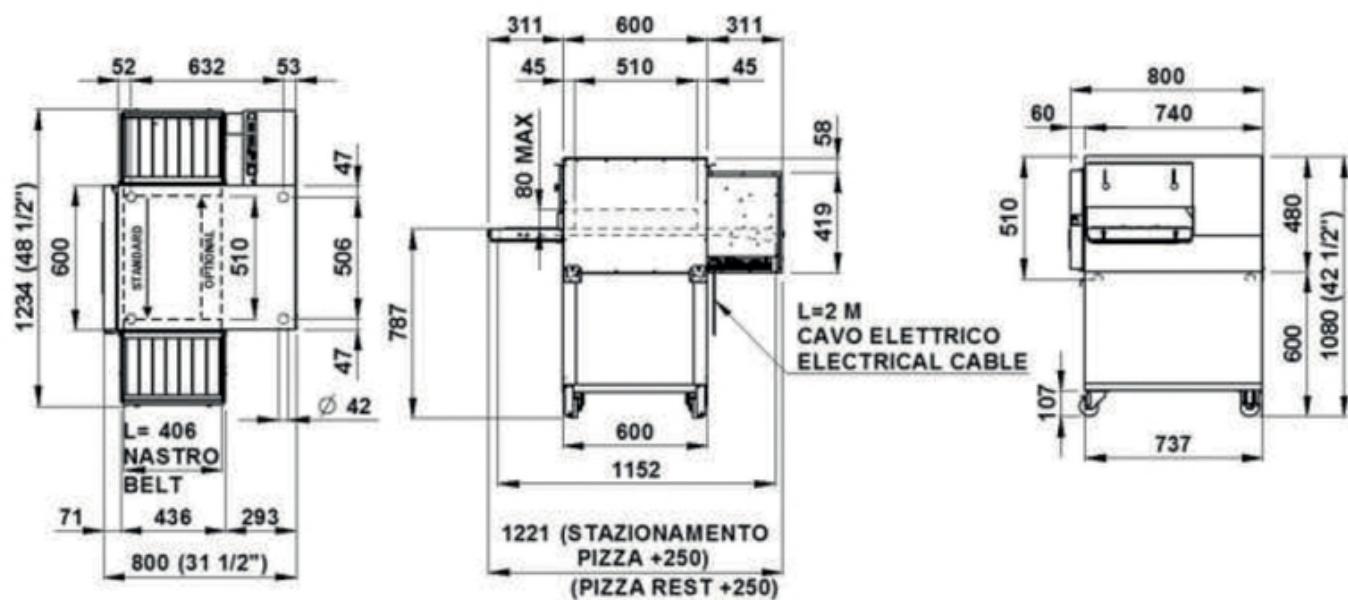
ACCESOIRES

Code article	Référence	Désignation
102469	R 33	Lot de 12 grilles normales Ø 33 cm.
123101	T64-S60	Support fermé sur roulettes pour T64E - hauteur 60 cm

DONNÉES TECHNIQUES

DIMENSIONS ET POIDS		COMMANDE	
Largeur du tapis (mm)	406	Régulation	Commande électronique
Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	510x406x80	LOGISTIQUE	
Poids net (kg)	93	Poids brut (kg)	108
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	1234x800x480	PERFORMANCES ÉNERGÉTIQUES	
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES		Consommation électrique moyenne (kWh/h)	3.1
Débit horaire pizzas (ø 33 cm)	25		
Type d'éclairage	Intérieur		
Application	Classique Romaine Plaque Pala Autres aliments		
ALIMENTATION			
Puissance électrique raccordée (kW)	6.9		
Tension (V)	400 V TRI + N		
Fréquence (Hz)	50		

SCHÉMAS TECHNIQUES





2 (\varnothing 33 cm)



25/h (\varnothing 33 cm)

