

## FOUR À CONVOYEUR COMPACT, SÉRIE 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 digitaux.
- 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 adaptative 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

## ACCESSOIRES

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

Largeur du tapis (mm)	406
Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	510x406x80
Poids net (kg)	93
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	1234x800x480

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

## COMMANDE

Régulation	Commande électronique
------------	-----------------------

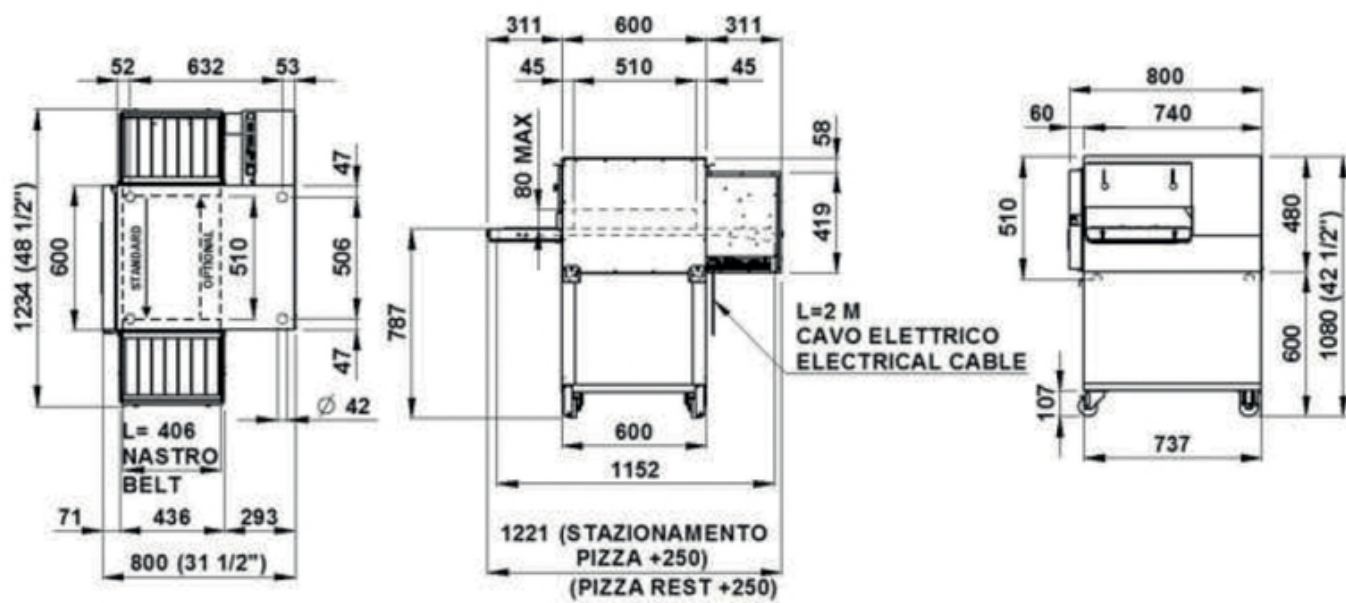
## LOGISTIQUE

Poids brut (kg)	108
-----------------	-----

## PERFORMANCES ÉNERGÉTIQUES

Consommation électrique moyenne (kWh/h)	3.1
--	-----

## SCHÉMAS TECHNIQUES





2 (Ø 33 cm)



25/h (Ø 33 cm)

