

FOUR À CONVOYEUR ÉLECTRIQUE, SÉRIET, DÉBIT 48 PIZZAS/H Ø33 OU 25 PIZZAS/H Ø45, TAPIS LARGEUR 500 MM



- Four à convoyeur 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 400°C. Commande et contrôle indépendant de la température en voûte et sole. Interface graphique intuitive par écran LCD 5 pouces. Nombreuses fonctions : 100 programmes enregistrables, allumage différé hebdomadaire avec 2 allumages et 2 extinctions par jours, fonction économie d'énergie lors des temps morts, etc. Réglage du temps de cuisson par variation de la vitesse d'avancement du tapis (de 2 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 en option à la commande. Construction intégrale en acier inox AISI 304. Tapis en fil d'acier inox facile à extraire pour l'entretien. Trappe de visite basculante avec vitrage haute température et poignée

inox toute largeur. Turbines et canalisations du flux d'air pulsé en acier inox. Isolation thermique par laine de roche et lames d'air. Tableau électrique facilement accessible par extraction pour les opérations de maintenance. Résistances de chauffage facilement accessibles. Port USB pour l'importation / exportation de programmes et mise à jour du logiciel. 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 sur écran LCD



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



Trappe de visite basculante avec vitrage haute température

MODÈLE(S) DISPONIBLE(S)

Code Article	Référence
126303	T75E/LCD

ACCESSOIRES

Code article	Référence	Désignation
102469	R 33	Lot de 12 grilles normales Ø 33 cm.
102470	R 45	Lot de 12 grilles normales Ø 45 cm.
113434	T75/T97-S15	Support inox mobile. Pour T75/T97 (pour 3 chambres). Hauteur 15 cm.
132553	TT96/TT98-S60	Support inox mobile. Pour T75/TT96/TT98 (pour 1 ou 2 chambres). Hauteur 60 cm.

DONNÉES TECHNIQUES

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Débit horaire pizzas (ø 45 cm)	25
Débit horaire pizzas (ø 33 cm)	48
Type d'éclairage	Intérieur
Modèle	Électriques
Application	Classique Romaine Plaque Pala Autres aliments

DIMENSIONS ET POIDS

Largeur du tapis (mm)	500
Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	740x500x80
Poids net (kg)	230
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	1810x1261x560

ALIMENTATION

Puissance électrique raccordée (kW)	16.55
Tension (V)	400V (tri)
Fréquence (Hz)	50

COMMANDE

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

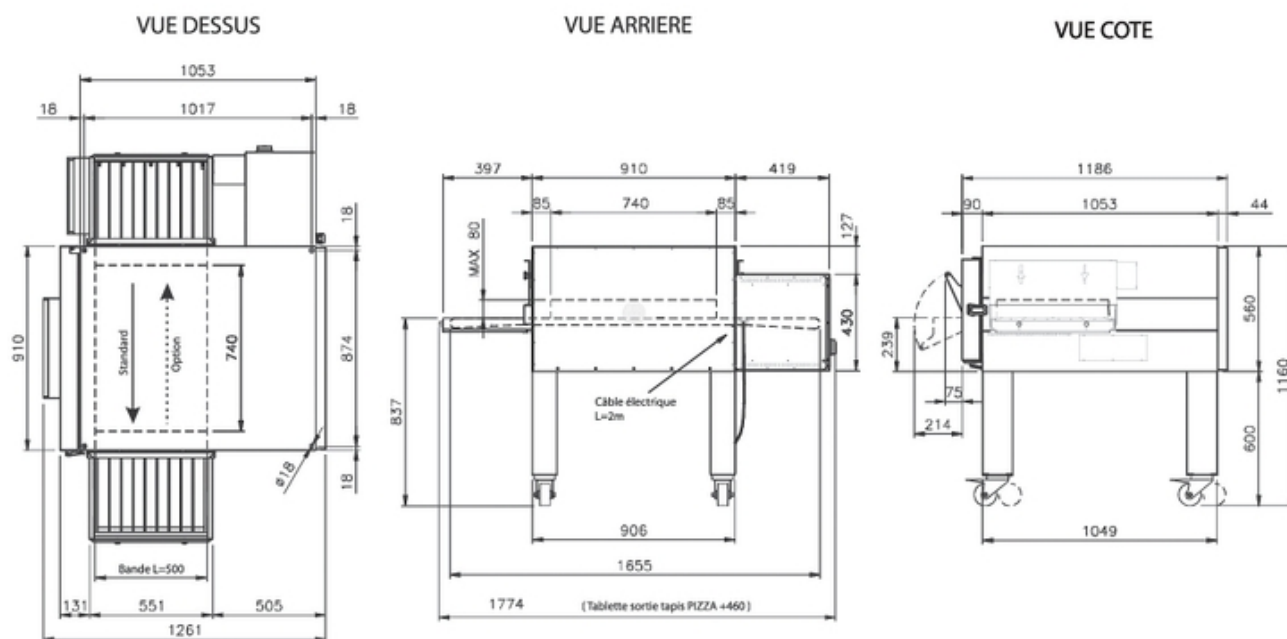
LOGISTIQUE

Poids brut (kg)	280
-----------------	-----

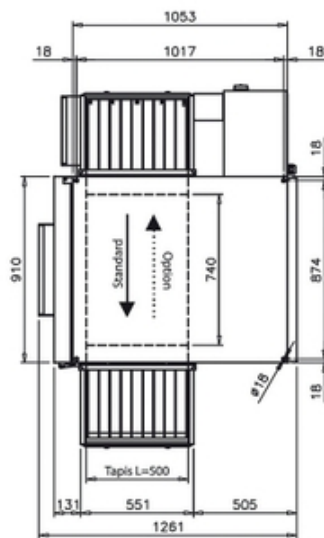
PERFORMANCES ÉNERGÉTIQUES

Consommation électrique moyenne (kWh/h)	8.3
--	-----

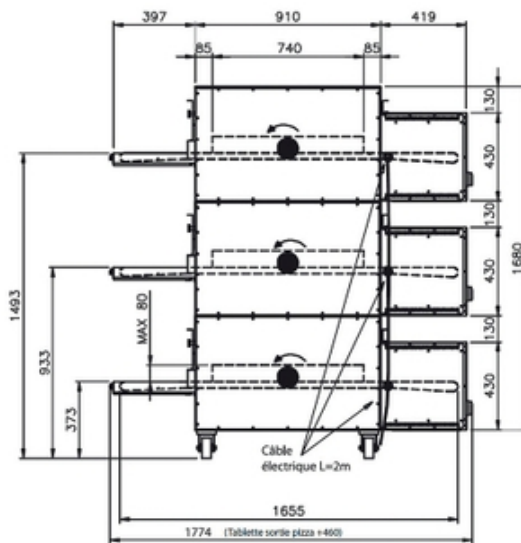
SCHÉMAS TECHNIQUES



VUE DESSUS



VUE ARRIERE



VUE COTE

