

FOUR À CONVOYEUR GAZ SERIET, 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 gaz 230V (Mono).

- Configuration à une chambre de cuisson : 74dB.

AVANTAGES PRODUITS



Commandes électroniques programmables et affichage sur écran LCD



Construction intégrale en inox AISI 304 et structure froide de sécurité



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
126306	T75G/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.

DONNÉES TECHNIQUES

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES		ALIMENTATION	
Débit horaire pizzas (Ø 45 cm)	25	Puissance gaz (kW)	17
Débit horaire pizzas (Ø 33 cm)	48	Tension (V)	230V (mono)
Type d'éclairage	Intérieur	Fréquence (Hz)	50
Modèle	gaz	COMMANDÉ	
Application	Classique Romaine Plaque Pala Autres aliments	Régulation	Commande électronique
DIMENSIONS ET POIDS		LOGISTIQUE	
Largeur du tapis (mm)	500	Poids brut (kg)	280
Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	740x500x80		
Poids net (kg)	300		
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	1774x1353x560		

SCHÉMAS TECHNIQUES

