

FOUR À CONVOYEUR GAZ SERIET, DÉBIT 125 PIZZAS/H Ø33 OU 48 PIZZAS/H Ø45, TAPIS LARGEUR 810 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 320°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 |
|--------------|-----------|
| 126308 | TT98G/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

| | |
|--------------------------------|---|
| Débit horaire pizzas (ø 45 cm) | 48 |
| Débit horaire pizzas (ø 33 cm) | 125 |
| Type d'éclairage | Intérieur |
| Modèle | gaz |
| Application | Classique Romaine Plaque Pala Autres aliments |

DIMENSIONS ET POIDS

| | |
|-------------------------------------|---------------|
| Largeur du tapis (mm) | 810 |
| Dimensions intérieures (LxPxH) (mm) | 910x810x80 |
| Poids net (kg) | 358 |
| Dimensions extérieures (LxPxH) (mm) | 2050x1531x620 |

ALIMENTATION

| | |
|--------------------|-------------|
| Puissance gaz (kW) | 30 |
| Tension (V) | 230V (mono) |
| Fréquence (Hz) | 50 |

COMMANDE

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

LOGISTIQUE

| | |
|-----------------|-----|
| Poids brut (kg) | 388 |
|-----------------|-----|

SCHÉMAS TECHNIQUES

