Four tunnel à convection c/40 à gaz



Attributs du produit :

Option Garantie: Garantie 1 an inclus pièces et main d'œuvre Sans Déplacement

Codes produits :

Référence c/40 GAS

Description brève du produit :

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES Temperature de travail C° 0 - 350 Alimentation (volt) 230 Puissance KW | BTU/hr | kcal/h 10,4 | 35500 | 8900 Dimensions extérieures (cm W x D x H) 142,5 x 101,5 x 45 Dimensions extérieures avec support (cm W x D x H) 142,5 x 101 x 108 Dimensions intérieures (cm W x D x H) 40 x 54 x 10 Dimensions emballage (cm W x D x H) 147,5 x 111,5 x 73 Poids net (Kg) 140 Poids brut (Kg) 190

Description du produit :

EN ÉVIDENCE

- Cuit jusqu'à 43 pizzas à l'heure
- Il garantit qualité et quantité pour améliorer vos produits et votre travail
- Chambre ventilée pour une cuisson toujours uniforme
- Permettre de calibrer la température de travail pouvant atteindre rapidement 350 ° C
- Porte pour contrôler la cuisson
- Sur demande base en acier inox

UN APPAREIL SOLIDE, FACILE À UTILISER ET INCROYABLEMENT FONCTIONNEL

Proposé en 4 formats et tailles différents, le four tunnel à gaz ventilé Prismafood garantit qualité et quantité pour améliorer vos produits et votre travail. Le four est équipé de tous les dispositifs nécessaires pour fonctionner avec une sécurité maximale. L'écran communique toute anomalie et gère indépendamment l'extinction du four. De plus, dans la partie arrière, vous trouverez un tableau d'utilisation qui vous permettra de faire toutes les connexions nécessaires en pleine conformité avec les règles de sécurité prévues par votre pays. Permettre de calibrer la température de travail pouvant atteindre rapidement 350 ° C. L'affichage à cristaux liquides est simple et intuitif et vous permet de choisir en quelques étapes simples la température et la vitesse de la bande transporteuse. De plus, vous serez en mesure de définir 6 programmes d'utilisation différents que vous pouvez appeler en un simple clic, pour toujours fonctionner avec une grande simplicité. La maintenance et le nettoyage sont simples et rapides et la marque Prismafood garantit la grande fiabilité et la longévité caractéristiques du meilleur Made in Italy.

- Le four est équipé de tous les dispositifs nécessaires pour fonctionner avec une sécurité maximale.
- Les fours Tunnel à gaz de Prismafood ont des brevets déposés
- Une meilleure production grâce à la bande transporteuse et à la cuisson à convection
- Facilement contrôlable via l'écran tactile
- La chambre ventilée garantit une cuisson uniforme des aliments
- Bande transporteuse en acier inox.
- Accès facile pour un nettoyage interne en profondeur

-

caractéristiques du produit :