Four convoyeur électrique pizza pain pâtisserie 105 pizzas de Ø 30 cm par heure



Attributs du produit :

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

Codes produits :

Référence TunnelC80

Description brève du produit :

caractéristiques techniques Temperature de travail C° 0 - 350 Alimentation (volt) 230 - 400 Puissance KW | BTU/hr | kcal/h 24,4 | 83000 | 21000 Absorption électrique monophasé (Amp x phase) 106,1 Absorption électrique triphasé (Amp x phase) 35,4 Puissance résistance voûte (W) 6000x2 Puissance résistance sol (W) 6000x2 Dimensions extérieures (cm W x D x H) 225 x 156 x 60 Dimensions extérieures avec support (cm W x D x H) 225 x 156 x 113 Dimensions intérieures (cm W x D x H) 80 x 110 x 10 Dimensions emballage (cm W x D x H) 251,5 x 183 x 91,5 Poids net (Kg) 411 Poids brut (Kg) 480

Description du produit :

EN ÉVIDENCE

- Cuit jusqu'à 206 pizzas à l'heure
- Il garantit qualité et quantité pour améliorer vos produits et votre travail
- Chambre ventilée pour une cuisson toujours uniforme
- Permet de calibrer séparément deux températures de travail différentes
- Porte pour contrôler la cuisson
- Base en acier inox

UN APPAREIL SOLIDE, FACILE À UTILISER ET INCROYABLEMENT FONCTIONNEL

Permet de calibrer séparément deux températures de travail différentes avec des valeurs pouvant atteindre 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. Le four tunnel électrique Prismafood peut également être réglé pour l'allumage et l'extinction automatiques hebdomadaires : une fonction excellente pour optimiser les performances et la consommation. 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.

- 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

Points forts du produit Cuisson uniforme Le système de ventilation innovant garantit toujours une cuisson uniforme Le tout avec un seul four Le four Tunnel peut cuire des pizzas, du pain, des pâtisseries et des produits de gastronomie Détails du produit Facilité d'entretien Accès facile pour un nettoyage interne en profondeur La chambre ventilée garantit une cuisson uniforme des aliments La ventilation permet d'aspirer l'air de la chambre de cuisson puis de la réintroduire à travers les diffuseurs placés au-dessus et au-dessous du tapis en maintenant la température constante Les fours tunnel peuvent être empilés Cela permet de doubler ou tripler la productivité ou de réaliser simultanément des préparations alternatives sans augmenter la surface destinée à la cuisson

caractéristiques du produit :