FOUR TUNNEL À CONVECTION C/65 À GAZ



Attributs du produit :

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

Codes produits :

Référence c/65 GAS

Description brève du produit :

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES Temperature de travail C° 0 - 350 Alimentation (volt) 230 Puissance KW | BTU/hr | kcal/h 22,6 | 77000 | 19400 Dimensions extérieures (cm W x D x H) 207,0 x 137,5 x 56,0 Dimensions extérieures avec support (cm W x D x H) 207,0 x 137,5 x 109,0 Dimensions intérieures (cm W x D x H) 65,0 x 100,0 x 10,0 Dimensions emballage (cm W x D x H) 226,5 x 148,5 x 85,5 Poids net (Kg) 304 Poids brut (Kg) 387

Description du produit :

EN ÉVIDENCE

- Cuit jusqu'à 137 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
- 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
  - 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 :