Morue: 5375

Four électrique professionnel à tunnel ventilé pour pizzeria, capacité horaire de 115 pizzas (empilable), en acier inoxydable avec panneau de commande numérique



Description

Four à tunnel professionnel ventilé pour pizzeria, capacité horaire de 115 pizzas (empilable). Entièrement fabriqué en acier inoxydable. Idéal pour cuire divers plats : pizzas, pain, focaccias, légumes, produits traiteur et bien plus encore. Le four à tunnel est empilable, ce qui permet de doubler ou de tripler la productivité ou de préparer simultanément différents plats sans agrandir la surface dédiée à la cuisson. Son utilisation ne nécessite pas de personnel expérimenté, car il n'est pas nécessaire de surveiller le four pendant son fonctionnement. Par rapport à un four statique classique, il permet une économie d'énergie de 30 % grâce à la cuisson par convection et à l'utilisation de relais électrostatiques. L'utilisation du panneau de commande est simple et intuitive ; elle permet de programmer l'heure de mise en marche et d'arrêt, la vitesse du tapis roulant ainsi que la température de la voûte et du sol. La température de la surface extérieure du four ne dépasse pas 40 °C. Il est équipé d'une porte permettant de surveiller la cuisson et d'accéder facilement à l'intérieur pour un nettoyage minutieux.
Support en acier inoxydable inclus.

Dimensions

Dimensions avec support	1200 mm
Dimensions du support	1440 mm
Dimensions extérieures	2250x1560x600 mm
Dimensions intérieures	800x1100x100 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Poids net	411 kg
Puissance de la résistance céleste	12 kW
Puissance de la résistance de la plate-forme	12 kW
Puissance électrique	24,5 kW
Température	320 °C