Morue: 5372

Four électrique professionnel à tunnel ventilé pour pizzeria, capacité horaire de 20 pizzas (empilable), en acier inoxydable avec panneau de commande numérique



Description

Four à tunnel professionnel ventilé pour pizzeria, capacité horaire de 20 pizzas (empilable). Entièrement fabriqué en acier inoxydable. Idéal pour la cuisson de nombreux 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 des plats différents 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, grâce à la cuisson par convection et à l'utilisation de relais électrostatiques, il permet une économie d'énergie de 30 %. 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 de la sole. La surface extérieure du four ne dépasse pas 40 °C. Il est équipé d'une porte permettant de surveiller la cuisson et offrant un accès aisé pour un nettoyage minutieux de l'intérieur.
Support en acier inoxydable (disponible en option).

Dimensions

Dimensions extérieures	1425x985x450 mm
Dimensions intérieures	400x540x100 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Poids net	101 kg
Puissance de la résistance céleste	3 kW
Puissance de la résistance de la plate-forme	4.4 kW
Puissance électrique	7,8 kW
Température	320 °C