Morue: 5373

Four électrique à tunnel professionnel ventilé pour pizzeria, capacité horaire de 32 pizzas (empilable), en acier inoxydable avec panneau de commande numérique



Description

Four à tunnel professionnel ventilé pour pizzeria, capacité horaire de 32 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 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	500 mm
Dimensions de l'emballage	2305x1435x790 mm
Dimensions du support	750 mm
Dimensions extérieures	1860x1210x500 mm
Dimensions intérieures	500x750x100 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Poids avec emballage	318 kg
Poids net	255 kg
Puissance de la résistance céleste	5.6 kW
Puissance de la résistance de la plate-forme	8.2 kW
Puissance électrique	14,2 kW
Température	320 °C