Morue: 5731

Four à chariot rotatif pour chariots de 40 × 60 cm - 1 chariot à 15 étages



Description

Four rotatif électrique garantissant une uniformité parfaite de la cuisson, quel que soit le type de produit, de la première à la dernière plaque. L'échangeur de chaleur, fabriqué à partir d'aciers réfractaires spéciaux résistants aux hautes températures, est conçu pour offrir un rendement thermique élevé, permettant ainsi d'obtenir un rendement maximal avec une consommation d'énergie minimale. Tous les équipements assurant la circulation de l'air et le déplacement du chariot sont situés dans la partie supérieure du four, facilement accessible, ce qui simplifie considérablement toutes les opérations d'entretien. Le vaporisateur, à haut rendement, est commandé par un dispositif automatique et dispose d'un débit réglable de zéro à 60 secondes. La façade extérieure ainsi que les parties intérieures de la chambre de cuisson sont entièrement en acier inoxydable. Les tableaux de commande et les installations électriques sont conformes à la normativa CE et utilisent exclusivement des composants de haute qualité. Surface de cuisson : 4,6 m². Production : 61 kg/h.

Dimensions

Dimensions des plaques de cuisson	400x600 mm
Dimensions extérieures	1170x1580x1900 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Capacité des plaques de cuisson	15
Poids net	980 kg
Puissance électrique	1,6 kW
Puissance thermique	28.5 kW