

## **Four à tunnel ventilé électrique avec support sur roues, digital, max 220 pizzas/h**

### **Codes produits :**

Référence : SY1280VE



### **Caractéristiques du produit :**

Intrastat: 84198180

Hauteur mm: 1130

Largeur mm: 1650

Profondeur mm: 2180

Voltage V: 400

Fréquence: 50 Hz

Phase: 3F+N

Puissance KW Electrique: 24,9

Plage température four: +320°C

Rendement: max 220 pizzas /h

Panneau de contrôle: Digitale

Alimentation: Electrique

Poids kg: 337,00

Alimentation 2: Triphasé 400V

Diamètre de la pizza: 40CM

Panneau de commande chaud: Electronique

Nombre de chambres: 1

Nombre de pizzas / h: max 220 Pizzas/h

Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces

Texte CGV Equipement électrique triphasé: Oui

## **Four à tunnel ventilé électrique avec support sur roues, digital, max 220 pizzas/h**

### **Four pizza convoyeur professionnel**

**Les avantages en utilisant un four à tunnel Synthesis V sont principalement ergonomiques:**

**Par un simple mouvement on dépose le produit à cuire directement sur le tapis métallique grillagé, sans devoir ouvrir et fermer des portes et utiliser des pelles ou d'autres outils pour l'enfournement**

**On peut utiliser le tapis métallique grillagé aussi comme tapis transporteur pour convoyeur les produits directement à la zone d'utilisation**

**En utilisant le Synthesis V il n'est pas nécessaire de suivre la cuisson, car le temps et la température sont affichés précédemment (cette solution permet d'optimiser le cycle de production, car dans un cycle normal de production de pizzas il y a une personne qui aplanit et farcit le produit, une deuxième qui enfourne et suit la cuisson et une troisième qui conditionne ou distribue le produit)**

**Il faut donc seulement deux personnes pour utiliser un four à tunnel Synthesis V avec des avantages économiques.**