Four à tunnel ventilé à gaz avec support sur roues, digital, max 220 pizzas/h



Codes produits :

Référence : SY1280VG

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84198180
Hauteur mm: 1140
Largeur (mm): 1680
Profondeur (mm): 2180
Voltage V: 220-240V
Puissance kW Gaz: 30
Fréquence Hz: 50 Hz
Phase: 1F+N
Puissance kW Electrique: 0,44
Puissance kW Gaz Four: 30
Plage température four (°C): max. +320 C
Rendement: max 220 pizzas /h
Panneau de contrôle: Digitale
Alimentation: Gaz + Electrique
Poids kg: 357
Alimentation 2: Gaz de ville + Electrique 230V
Largeur de la bande four convoyeur mm: 800mm
Nombre de chambres: 1
Nombre de pizzas / h: max 220 Pizzas/h
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Dimensions intérieurs four lxpxh (mm): 800x1200x100
Texte CGV Alimentation GAZ: Oui
Origine: IT
Type de transport: Transport volumineux

Ce four à pizza convoyeur OEM - Virtus, à gaz, avec support sur roues, cuit jusqu'à 220 pizzas/h. Il s'utilise en pizzeria et restauration, pour la cuisson rapide et homogène de pizzas en grande quantité, grâce à un système de propulsion à air chauffé. Panneau de contrôle digital, bande de convoyage de 800 mm de large.

Points forts :

- **Four à tunnel ventilé, alimentation gaz, avec support sur roues**
- **Capacité : jusqu'à 220 pizzas/h**
- **Bande de convoyage grillagée : 800 mm de large**
- **Diamètre de pizza accepté : jusqu'à 40 cm**

Ce four à pizza convoyeur OEM - Virtus, à gaz, avec support sur roues, cuit jusqu'à 220 pizzas/h. Il s'utilise en pizzeria et restauration, pour la cuisson rapide et homogène de pizzas en grande quantité, grâce à un système de propulsion à air chauffé. Panneau de contrôle digital, bande de convoyage de 800 mm de large.

Four à pizza convoyeur à gaz, sur support à roues

Ce four à tunnel ventilé, à gaz, cuit jusqu'à 220 pizzas à l'heure, grâce à une bande de convoyage grillagée de 800 mm de large, acceptant des pizzas jusqu'à 40 cm de diamètre. Panneau de contrôle digital.

Simplicité d'utilisation

Le produit à cuire se dépose directement sur le tapis métallique grillagé, sans ouverture de porte ni utilisation de pelle pour l'enfournement. Ce même tapis sert aussi de convoyeur, pour acheminer les pizzas cuites directement vers leur zone d'utilisation. Le temps et la température de cuisson, réglés au préalable sur le panneau digital, s'affichent automatiquement : la cuisson ne nécessite pas d'être suivie en continu. Un four à tunnel de ce type permet ainsi de tenir un poste complet (façonnage et garnissage, enfournement, conditionnement) à deux personnes, contre trois avec un four à pizza classique.

Puissance et alimentation

Puissance gaz 30 kw, avec circuit électrique pour le tapis et le panneau de contrôle (0,44 kw), 1F+N, sous 220-240V. Plage de température du four jusqu'à +320°C.

Caractéristiques

Dimensions extérieures L x P x H 1680 x 2180 x 1140 mm, chambre intérieure 800 x 1200 x 100 mm. Poids 357 kg.

- **Four à tunnel ventilé, alimentation gaz, avec support sur roues**
- **Capacité : jusqu'à 220 pizzas/h**
- **Bande de convoyage grillagée : 800 mm de large**
- **Diamètre de pizza accepté : jusqu'à 40 cm**
- **Panneau de contrôle digital**
- **Enfournement direct sur le tapis, sans porte ni pelle**
- **Le tapis sert aussi de convoyeur vers la zone de service**
- **Temps et température réglés au préalable, cuisson non surveillée en continu**
- **Poste tenable à deux personnes (façonnage, enfournement, conditionnement)**
- **Puissance gaz 30 kw, avec circuit électrique pour le tapis et le panneau de contrôle (0,44 kw), 1F+N, sous 220-240V**
- **Plage de température du four : jusqu'à +320°C**
- **Dimensions extérieures : L x P x H 1680 x 2180 x 1140 mm**
- **Chambre intérieure : 800 x 1200 x 100 mm**
- **Poids : 357 kg**

Questions fréquentesCombien de pizzas par heure ce four peut-il cuire ?

Jusqu'à 220 pizzas/h.

Quelle est la largeur de la bande de convoyage ?

Elle est de 800 mm.

Ce four est-il livré avec un support sur roues ?

Oui.

Faut-il surveiller la cuisson en continu ?

Non, le temps et la température sont réglés au préalable et s'affichent automatiquement sur le panneau digital.

Quelle alimentation ce four nécessite-t-il ?

Puissance gaz 30 kw, avec circuit électrique pour le tapis et le panneau de contrôle (0,44 kw), 1F+N, sous 220-240V.