

Four à tunnel ventilé électrique avec support sur roues, digital, max 135 pizzas/h

Codes produits :

Référence : SY850VELED



Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84198180
Hauteur mm: 1080
Largeur (mm): 1260
Profondeur (mm): 1750
Voltage V: 380 - 415
Fréquence Hz: 50 Hz
Phase: 3F+N
Puissance kW Electrique: 14,2
Plage température four (°C): max. +320 C
Rendement: max 135 pizzas/h
Panneau de contrôle: Digitale
Puissance kW électrique Four: 14,2
Alimentation: Electrique
Poids kg: 215
Alimentation 2: Triphasé 400V
Diamètre de la pizza: 40CM
Panneau de commande chaud: Electronique
Nombre de chambres: 1
Nombre de pizzas / h: max 135 pizzas/h
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Dimensions intérieurs four lpxh (mm): 500x850x100
Texte CGV Equipement électrique triphasé: Oui
Origine: IT
Type de transport: Transport volumineux

Four à tunnel ventilé électrique avec support sur roues, digital, max 135 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 aplatit 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.