Four à tunnel ventilé électrique, digital, max 145 pizzas/h



Codes produits :

Référence : CAD0004/ZN

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84198180
Hauteur mm: 440
Largeur (mm): 980
Profondeur (mm): 1300
Voltage V: 380 - 415
Fréquence Hz: 50 Hz
Phase: 3F+N
Puissance kW Electrique: 7,9
Plage température four (°C): max. +320 C
Rendement: max 145 pizzas/h
Panneau de contrôle: Digitale
Puissance kW électrique Four: 7,9
Alimentation: Electrique
Poids kg: 105
Alimentation 2: Triphasé 400V
Diamètre de la pizza: 40CM
Panneau de commande chaud: Electronique
Largeur de la bande four convoyeur mm: 400mm
Nombre de chambres: 1
Nombre de pizzas / h: max 145 pizzas/h
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Dimensions intérieurs four lxpxh (mm): 400x580x95
Texte CGV Equipement électrique triphasé: Oui
Origine: IT
Type de transport: Palette

Ce four à pizza convoyeur OEM - Virtus, à électrique, cuit jusqu'à 145 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 400 mm de large.

Points forts :

- **Four à tunnel ventilé, alimentation électrique**
- **Capacité : jusqu'à 145 pizzas/h**
- **Bande de convoyage grillagée : 400 mm de large**
- **Diamètre de pizza accepté : jusqu'à 40 cm**

Ce four à pizza convoyeur OEM - Virtus, à électrique, cuit jusqu'à 145 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 400 mm de large.

Four à pizza convoyeur à électrique

Ce four à tunnel ventilé, à électrique, cuit jusqu'à 145 pizzas à l'heure, grâce à une bande de convoyage grillagée de 400 mm de large, acceptant des pizzas jusqu'à 40 cm de diamètre. Panneau de contrôle digital.

Puissance et alimentation

Puissance électrique 7,9 kw, 3F+N, sous 380-415V. Plage de température du four jusqu'à +320°C.

Caractéristiques

Dimensions extérieures L x P x H 980 x 1300 x 440 mm, chambre intérieure 400 x 580 x 95 mm. Poids 105 kg.

- **Four à tunnel ventilé, alimentation électrique**
- **Capacité : jusqu'à 145 pizzas/h**
- **Bande de convoyage grillagée : 400 mm de large**
- **Diamètre de pizza accepté : jusqu'à 40 cm**
- **Panneau de contrôle digital**
- **Puissance électrique 7,9 kw, 3F+N, sous 380-415V**
- **Plage de température du four : jusqu'à +320°C**
- **Dimensions extérieures : L x P x H 980 x 1300 x 440 mm**
- **Chambre intérieure : 400 x 580 x 95 mm**
- **Poids : 105 kg**

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

Jusqu'à 145 pizzas/h.

Quelle est la largeur de la bande de convoyage ?

Elle est de 400 mm.

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

Non, ce modèle est prévu pour être posé sur un plan de travail.

Quelle alimentation ce four nécessite-t-il ?

Puissance électrique 7,9 kw, 3F+N, sous 380-415V.