

Four à tunnel ventilé électrique avec support sur roues, digital, max 155 pizzas/h

Codes produits :

Référence : CAD0009



Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84198180
Hauteur mm: 1100
Largeur mm: 1400
Profondeur mm: 2000
Voltage V: 400
Fréquence: 50 Hz
Phase: 3F+N
Puissance KW Electrique: 18,5
Plage température four: +320°C
Rendement: max 155 pizzas/h
Panneau de contrôle: Digitale
Alimentation: Electrique
Poids kg: 261,00
Alimentation 2: Triphasé 400V
Diamètre de la pizza: 40CM
Panneau de commande chaud: Electronique
Largeur de la bande four convoyeur mm: 650mm
Nombre de chambres: 1
Nombre de pizzas / h: max 155 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 155 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.