

Four à convoyeur électrique, serie T, débit 375 pizzas/h ø33 ou 48 pizzas/h ø45, tapis largeur 810 mm



Informations produit

- › Four à convoyeur avec système de chauffage par air pulsé.
- › Le contrôle de puissance permet la régulation automatique de l'énergie nécessaire en fonction de la quantité de produit et de la position à l'intérieur de la chambre de cuisson technologie ADAPTIVE POWER.
- › Réglage et contrôle indépendants de la voûte et de la sole, tant du côté entré que sortie, avec détection continue de la température par 4 thermocouples à haute sensibilité QUADRA TEMP TECHNOLOGIE.
- › Système de soufflage d'air avec 2 ventilateurs en acier inoxydable motorisés indépendamment pour chaque module.
- › Tapis à vitesse réglable de 1 à 10 minutes par moteur brushless et option d'arrêt du tapis.
- › Gestion électronique programmable des fonctions ECO SMARTBAKING
- › Température maximale atteinte 320°C.
- › Vitre en verre trempé.
- › Isolation en laine minérale, joints thermiques et technologie COOL AROUND.
- › Écran couleur multilingue TFT 5 pouces.
- › 100 programmes personnalisables.
- › Technologie Eco Stand-by.
- › Fonction marche/arrêt pour déplacer la bande lorsque les points de consigne sont atteints.
- › Fonction de verrouillage.
- › Minuteur hebdomadaire avec possibilité de programmer deux mises sous/hors tension chaque jour.
- › Port USB et module WIFI pour mise à jour du logiciel.

Avantages



+ Confort de travail

Possibilité d'agrandir le convoyeur avec une table de chargement et de déchargement de 2 m de long chacune. Soit 4 mètres supplémentaires de travail pour une production importante. Il est aussi possible d'ajouter à cela le rail télescopique afin de renvoyer les grilles au début de la chaîne pour un gain de temps.



+ Polyvalence

Le SerieT cuit rapidement et facilement tout type de pizzas : classique, pala, plaque. Pour des pâtes fraîches, surgelées ou prêtes à régénérer, qu'il s'agisse de pizzas ou fougasses, le SerieT exalte vos préparations tout en respectant leurs garnitures.



+ Booster votre activité

Grâce à sa largeur de cuisson totale de 1,5m² (TT98E/L) ou 2,25m² (TT98E/XL) augmentez votre capacité de production à son extrême pour des rythmes soutenus et une phase de cuisson ou de pré-cuisson très rapide.



+ Très haute qualité

Le serieT symbolise à lui seul les performances des produits Moretti Forni : la cuisson à air pulsé, conçue pour soutenir des rythmes de production élevés, allée à une efficacité technologique maximale.

Données techniques

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Typologie de produit	PCS2 - Produit à compétence spécifique
Type de produit	Classique, Romaine, Plaque, Pala, Pâtisserie, Autres aliments
Débit horaire pizzas (ø 33 cm)	375
Modèle	Électriques

PERFORMANCES ÉNERGÉTIQUES

Consommation électrique moyenne (kWh/h)	32,8
---	------

COMMANDE

Régulation	Commande électronique
------------	-----------------------

ALIMENTATION

Puissance électrique raccordée (kW)	65.7
Tension (V)	400V (tri)
Fréquence (Hz)	50

DIMENSIONS ET POIDS

Profondeur (mm)	1596
Largeur (mm)	4386
Hauteur (mm)	1220
Largeur du tapis (mm)	810
Poids net (kg)	1080
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	4386x1596x1220

LOGISTIQUE

Poids brut (kg)	1374
-----------------	------

Accessoires et options

Options

68013000 Rail incliné télescopique grille

68504280 Kit tapis chargement

68504290 Kit tapis déchargement