

SUPERTUNNEL 62/150 . **FOUR ÉLECTRIQUE À CONVOYEUR**



chambre de cuisson cm	62 x 150 x 15
encombrement cm	102 x 255 x 120+36
surface totale de cuisson m ²	0,93
puissance électrique max. kW	31
consommation moyenne	16
température maximale °C	500
Tension	380V.3~+N+PE/

Caractéristiques techniques

- structure en acier phosphaté laqué époxy, avec roues,
 - chambre de cuisson en acier inox, posée à libre dilatation,
 - chauffage par résistances blindées, voûte et sole indépendantes,
 - isolation par matériaux à haut pouvoir calorifuge,
 - température maximale : 500°C,
 - tableau de commandes sur pupitre,
 - réglage des résistances voûte et sole à trois niveaux (minimum – moyen – maximum),
 - sélection de la puissance min./moyenne/max. voûte et sole,
 - réglage de la vitesse du tapis de cuisson par potentiomètre multitours, qui peut être déplacé pour commande à distance,
 - mise en route / arrêt du tapis de cuisson.
- **SUPERTUNNEL 62/150**
convoyeur à ronds en acier inox
pour cuisson sur plaque ou grille
 - **SUPERTUNNEL 62/150 N**
convoyeur à lattes en acier inox
pour cuisson sans plaque
 - **SUPERTUNNEL 62/150 NR**
convoyeur à lattes en acier inox et
matériau réfractaire
pour cuisson sans plaque

