

SUPERTUNNEL 62/250 ... FOUR ÉLECTRIQUE À CONVOYEUR



chambre de cuisson cm	62 x 250 x 15
encombrement cm	125 x 353 x 133+36
surface totale de cuisson m ²	1,55
puissance variable d'utilisation kW	18÷30/m ²
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 avec :
 - chauffage par résistances blindées, voûte et sole indépendantes,
 - variation de la puissance connectée,
 - chargement du produit sur tapis d'alimentation,
 - alimentation sans interruption pour déchargement semi-automatique du produit en cuisson, en cas de coupure d'électricité,
 - brosses de nettoyage pour lattes avec tiroir ramasse-miettes,
 - groupe d'entraînement composé d'1 moteur servo-ventilé et 1 variateur inverter,
 - isolation par matériaux à haut pouvoir calorifique,
 - tableau de commandes sur pupitre,
 - réglage indépendant des résistances voûte et sole à trois niveaux (minimum – moyen – maximum),
 - réglage de la vitesse du tapis de cuisson par potentiomètre multitours, qui peut être déplacé pour commande à distance,
 - sécurité : installation électrique conforme aux normes en vigueur.
-
- **SUPERTUNNEL 62/250**
convoyeur à ronds en acier inox
pour cuisson sur plaque ou grille
 - **SUPERTUNNEL 62/250 N**
convoyeur à lattes en acier inox
pour cuisson sans plaque
 - **SUPERTUNNEL 62/250 NR**

