





LA RÉVOLUTION EN CUISSON

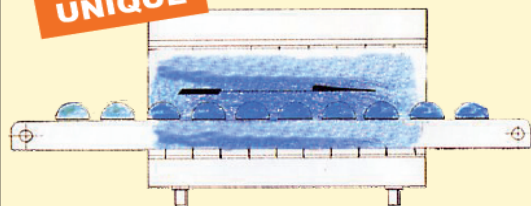
- Réalisation en acier inoxydable.
- Chauffage électrique contrôlé par thermostat 0-350°. 400Vx3+N.
- La vitesse de déroulement du tapis en maille inox est réglable de 1 à 20' (sens de déroulement de gauche à droite).
- La hauteur de passage pour la cuisson est de 8 cm maximum, la voûte et la sole diffusent simultanément des jets d'air pulsé sur les produits à cuire.
- Volets réglables à l'entrée et à la sortie pour capter la température interne.
- Tous nos modèles sont superposables et montés sur 4 pieds.
- Les supports mobiles sont en profilé inox munis de 4 roues pivotantes dont 2 avec freins.



MODÈLES	CARACTÉRISTIQUES				CODE	
	DIM. EXT. LxPxH	Larg. et haut. de passage	PIZZAS débit horaire*	PUISSANCE kW		
COMPTOIR  <ul style="list-style-type: none"> - AIR PULSÉ Tablettes entrée et sortie Support mobile 	1220x685x575 300x315 Hauteur : 700	330x80	35	9	W360206 X360101 X360201	
RESTAURATION  <ul style="list-style-type: none"> - AIR PULSÉ Tablettes entrée et sortie Support mobile 	1220x820x575 300x450 Hauteur : 700	465x80	40-60	9	W360202 X360102 X360202	
PRODUCTION I avec production d'humidité  <ul style="list-style-type: none"> - AIR PULSÉ Tablettes entrée et sortie Support mobile 	1760x1290x746 300x650 Hauteur : 580	650x80	80-140	24/30	W360205 X360105 X360205	
PRODUCTION II avec production d'humidité  <ul style="list-style-type: none"> - AIR PULSÉ Tablettes entrée et sortie Piètement mobile 	1760x1525x746 300x450 (x2) Hauteur : 580	950x80	150-200	24/36	W360204 X360104 X360204	

* Donné à titre indicatif pour un temps de cuisson de 2,30 à 3 minutes par pizza Ø 300.

UNIQUE



Cuissons parfaites sans surveillance ni spécialiste.

pour pizzas, viennoiseries, points chaud, spécialités.

Production d'humidité : pour mieux fondre le fromage, le rendre plus régulier et éviter le brunissement des contours de pâte et le dessèchement des ingrédients.

OPTIONS	CODE	
- Production d'humidité par atomisation pour les modèles AIR PULSÉ comptoir ou restauration	X360301	
- Déroulement du tapis de droite à gauche	X360410	
- Cadre pour superposer deux modèles de fours Express comptoir	X360210	
- Cadre pour superposer deux modèles de fours Express restauration	X360211	