

08/2013

Mod: TPW/30

Production code: CT 3000



Diamond
catering equipment

Toaster convoyeur à tunnel CT 3000

Toaster convoyeur à tunnel CT 3000

Convoyeur à tunnel avec boîtier de commande déporté permettant une grande flexibilité d'installation (cordon d'un mètre).

Mise en route instantanée, sans préchauffage grâce aux quartz infrarouges. Réglage de la vitesse de rotation et de la puissance de chauffe (demi ou pleine puissance). 2 rampes de 4 quartz infrarouges et la vitesse de rotation du tapis convoyeur sont réglables indépendamment en fonction des produits à toaster.

Règlage de la hauteur d'entrée de 7 à 11 cm. Réflecteurs à l'entrée et la sortie du tunnel pour concentrer la température dans l'enceinte de cuisson et réduire d'autant le temps de cuisson (1'30 en moyenne). Utilisation longue durée grâce au moteur ventilé situé dans l'enceinte du tunnel.

Plateaux avant et arrière de 15 cm.
Support viennoiseries en partie supérieure.

Équipement : 8 tubes quartz (1550 W en haut, 1450 W en bas),
sélecteur de chauffe (arrêt, pleine et demie puissance haut), variateur de vitesse, voyants de contrôle, pieds réglables.

Puissance : 3 kW

Dimensions extérieures : 470 x 720 x 385 mm

Poids : 21 Kg

Volts : 230 v

