



TL-V45

TL-V45

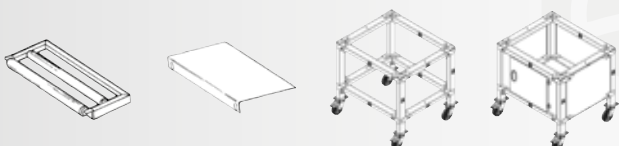
Four électrique à convoyeur ventilé

Four électrique modulaire à ventilation forcée **pour cuisson de pizzas et de produits gastronomiques - largeur du tapis 45 cm**. Les fours peuvent être **superposés jusqu'à trois unités**. Branchement électrique séparé. Support spécial nécessaire en cas de 3 unités superposées. Dimensions extérieures extrêmement compactes (LPH = 142 x 98 x 53 cm). **Large porte frontale pour introduire les produits** et rendre les opérations de contrôle, d'entretien et de nettoyage très faciles. Le four peut être complété avec un support ouvert ou une armoire neutre (extras). Extensions tapis disponibles pour l'entrée et la sortie.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

- Frontal, porte et chambre de cuisson en acier inox AISI 430.
- Isolation en fibre céramique garantissant une extrême éco-compatibilité.
- Plan de cuisson avec tapis en maille en acier inox de haut rendement (6 mm).
- Très silencieux pendant le fonctionnement (< 70 dB).
- Temps de cuisson réglable à partir de 30 secondes jusqu' à 20 minutes, avec temporisateur digital.
- Possibilité d'introduire frontalement des plaques, des pizza nets et des poêles de dimension max. 405 mm.
- Stabilisation électronique automatique de la température, selon les degrés configurés.
- Possibilité d'arrêter le tapis pour des programmes de cuisson plus longues.
- Réglage thermostatique de la température à travers commande électronique (précision 1 °C).
- Température de cuisson jusqu'à 400 °C.
- Ecran à led lumineux pour affichage fonctions et températures.
- Thermostat de sécurité à remise manuelle.

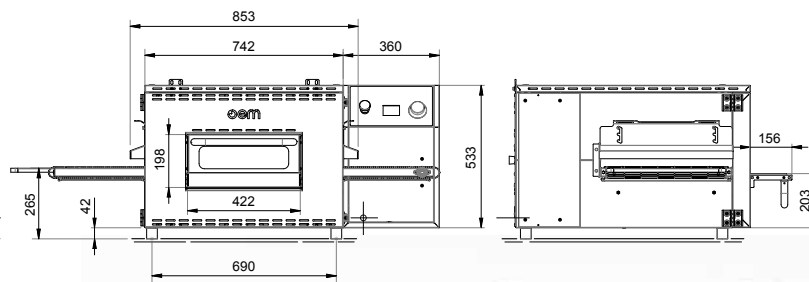
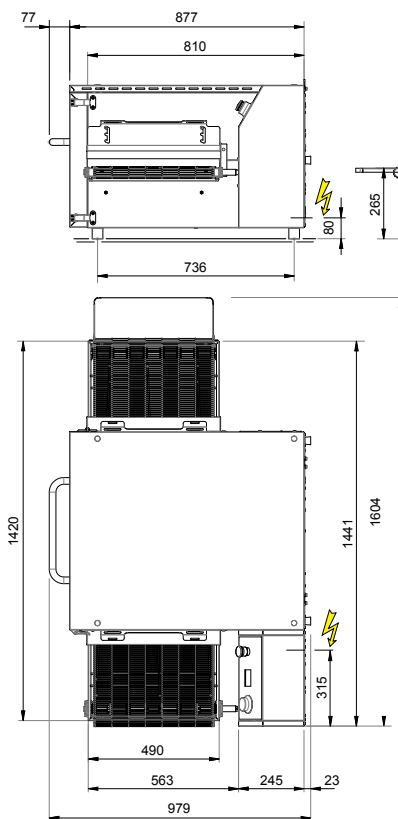
OPTIONALS



TL-V45

Mod.	kW Max*	Alimentation**	Dim. intérieures (L x P x H)	Dim. extérieures (L x P x H)	Poids net
		Volt Hz Ph	cm	cm	Kg
TL-V45	11,3	400 50 3N	74,1 x 49,4 x 9	144 x 95,4 x 57,5	190

*Puissance nominale (maximale installée utilisable) - **Voltages spéciaux sur demande.
 Les données techniques sur ce document ne doivent pas être considérées contraignantes. Oem Ali Group S.r.l. se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment.



Max Temp. 400°C



PRODUCTION HORAIRE*:
Nr. 50 PIZZAS ø 30-35 - Nr. 18 PIZZAS ø 45 - Nr. 9 PLAQUES 60x40
 *Les valeurs indiquées sont des moyennes indicatives.



+39 0376 910511
 info@oemali.com



Oem Ali Group S.r.l. a Socio Unico
 Viale Lombardia, 33 - Bozzolo (MN)
 info@oemali.com - www.oemali.com