Ref: **TPW/30**

Four convoyeur L300 mm (H 110) au quartz "S-POWER"

Marque : DIAMOND

- **mm (LxPxH) :** 470x720xh385
- **kW :** 3
- **Volt :** 230/1N 50-60Hz
- **kg :** 22
- **M³ :** 0,15

- Tunnel: largeur 300 mm, profondeur 370 mm, hauteur de 70 à 1 10 mm.

- Mise en route instantanée, sans préchauffage grâce aux quartzs infrarouges.
- Réglage de la vitesse de rotation et de la puissance de chauffe (demie ou pleine puissance).
- Réflecteurs à l'entrée et la sortie du tunnel pour concentrer la température dans l'enceinte de cuisson et réduire le temps de cuisson (1'30 en moyenne).
- Utilisation longue durée grâce au moteur ventilé.
- 8 tubes quartz (1500 W en haut, 1450 W en bas), sélecteur de chauffe.
- Plateaux avant et arrière de 150 mm.
- Partie supérieure pour maintenir au chaud.
- Réalisation en acier inox, pieds réglables.

ADVANTAGE :

Des résultats de cuisson exceptionnels! Panini, croque-monsieurs, pizzas en 1'30. Mini-pizzas en 50". Nuggets de poulet et finger foods : 2'15 après décongélation. Bruschetta, toasts de chèvre, tartines, viennoiseries avec le plateau supérieur.