

## 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 <sup>2</sup>	1,55
puissance variable d'utilisation kW	18÷30/m <sup>2</sup>
température maximale °C	500
Tension	380V.3~+N+PE/ 50/60Hz

### 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**



Rinaldi Superforni S.r.l.  
Via Dorsale, 38 - 54100 Massa (MS) Italy  
Tel. +39 0585 250 251 - Fax +39 0585 250 256  
info@rinaldisuperforni.com