

Invoq

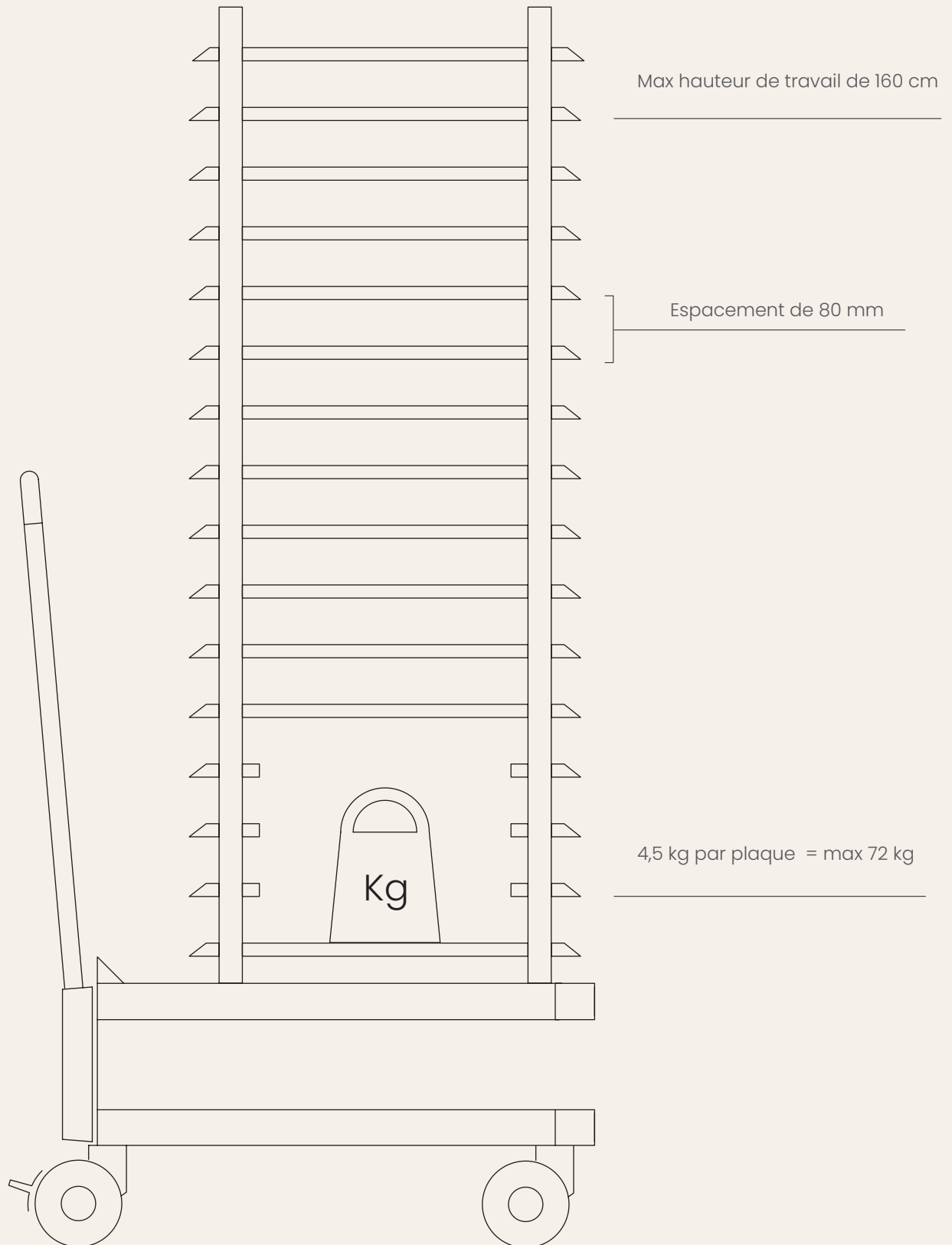


Systeme d'enfournement de grande capacite

LIVRE BLANC

Consacrez votre temps avec sagesse.
Travaillez de maniere ergonomique.
Optimisez votre debit.

16 - 400x600 EN



Productivité et ergonomie.
Vous pouvez avoir les
deux.

Invoq bake 16 - 400x600 EN est équipé d'un chariot à roulettes. Le support de plaques de cuisson est intégré dans un chariot mobile sur roulettes pour un fonctionnement efficace, une productivité accrue et une manipulation facile. Les roulettes pivotantes et la base du chariot restent sous le four, tandis que la porte est conçue avec un mécanisme de verrouillage pour créer un joint étanche pendant le fonctionnement.

Le chariot à roulettes a une hauteur maximale de 160 cm pour une bonne ergonomie, permettant un chargement et un déchargement rapides du chariot. Le support de four mobile en acier inoxydable est construit pour durer et peut supporter une charge de 72 kg.

AVANTAGES

Un fonctionnement
efficace

Augmentation de la
productivité

Manipulation facile

Mécanisme de
verrouillage
pour un joint étanche

Compatibilité
avec les normes
industrielles

Un flux d'air optimal permet d'obtenir un produit parfait et uniforme.

Le chariot à roulettes reste dans le four pendant la préparation, et il est donc équipé d'une poignée amovible accrochée à l'extérieur du four pendant le fonctionnement. Le support de cassettes du chariot d'introduction se trouve à une distance de 80 mm entre les glissières pour une circulation d'air optimale et des résultats de cuisson uniformes. Deux des roulettes sont équipées de freins en guise de sécurité.

Pour s'adapter à l'aménagement de votre cuisine, il est possible de commander le four 16 grilles avec une porte à droite ou à gauche, selon vos préférences.

