

Invoq



# Systeme d'enfournement sur chariot à grande capacité

LIVRE BLANC

Consacrez votre temps avec sagesse.  
Travaillez de manière ergonomique.  
Optimisez votre débit.

# 20-1/1 GN

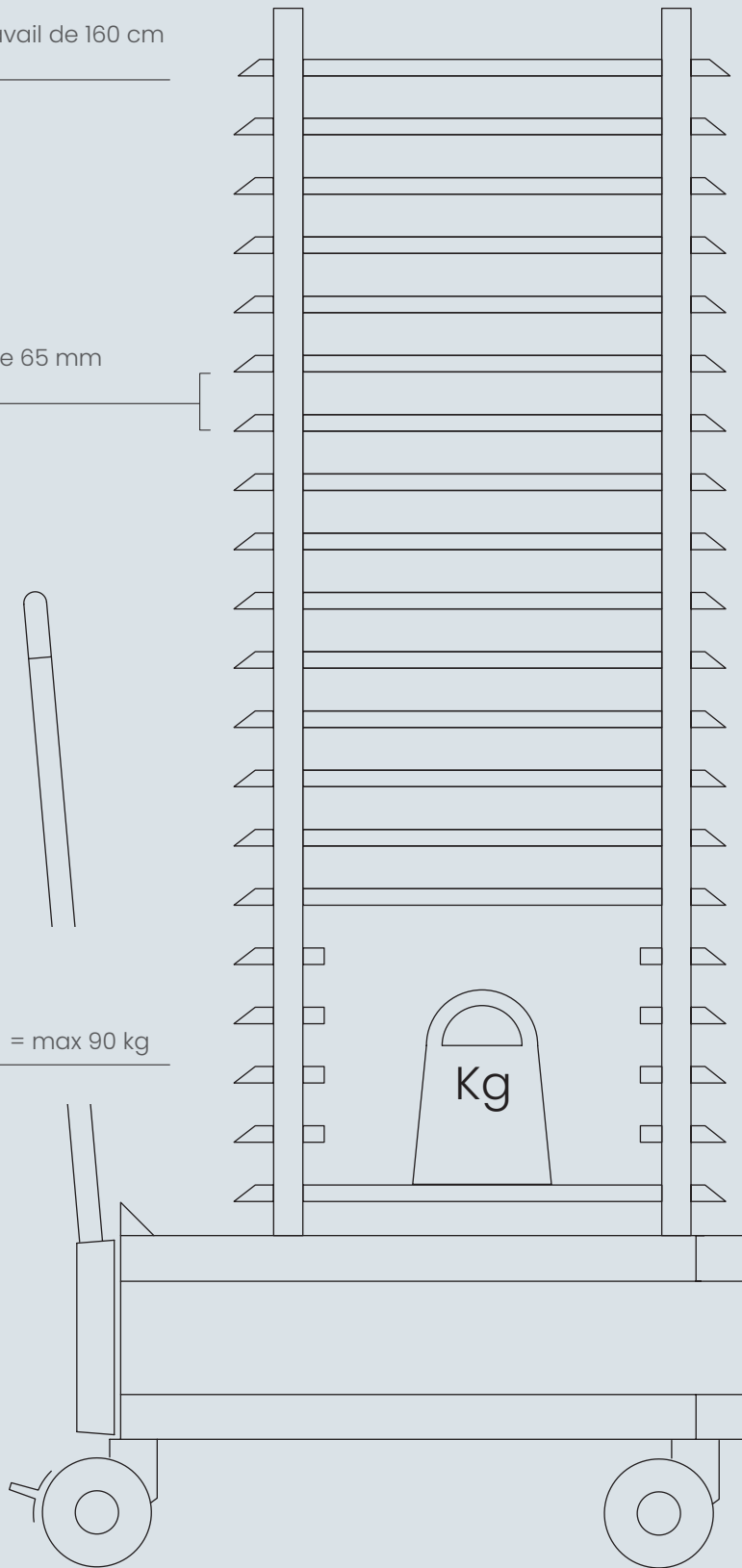
# 20-2/1 GN

Max hauteur de travail de 160 cm

Max hauteur de travail de 160 cm

Espacement de 65 mm

Espacement de 65 mm



4,5 kg par plaque = max 90 kg

9 kg par plaque = max 180 kg

## Productivité et ergonomie. Vous pouvez avoir les deux.

Les fours Invoq des tailles 20-1/1 GN et 20-2/1 GN sont équipés d'un chariot roulant. Les supports pour les plaques de cuisson, les plaques de cuisson et les grilles sont intégrés 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 supporte une charge de 90 kg et 180 kg respectivement.

### 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 à roulettes maintient une distance de 65 mm entre les glissières pour une circulation d'air optimale et des résultats de cuisson et de pâtisserie uniformes. Deux des roulettes sont équipées de freins en guise de sécurité.

Pour répondre à l'agencement de votre cuisine, il est possible de commander les 20 fours à grille avec une porte à droite ou à gauche selon les besoins, selon vos préférences.

