

Four convoyeur infrarouge CT 3000 B / Infrared conveyor oven CT 3000 B



Video CT 3000 B



CT 3010 B



1050°C



Croissants 50 s



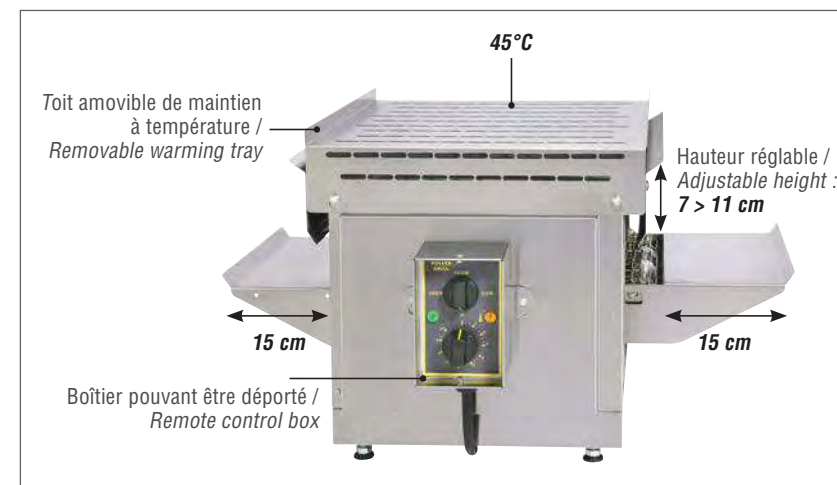
Pizzas Ø 30 cm 1'30 min /
Mini-pizzas 50 s



Panini, sandwiches, toasts,
bruschetta 1'30 min



Croque-monsieur 1'30 min



Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Hauteur utile Inside height	Poids Weight
CT 3010 B	3.2 kw	470 x 720 x 385 mm	300 x 370 mm	70 à 110 mm	22 kg

- Remise en température de gaufres
- Maintien à température sur la partie supérieure.
- 3 réglages possibles :
 - la vitesse de rotation du tapis : de 47 s à 2'30 min,
 - la puissance de chauffe : pleine ou demie puissance,
 - la hauteur de passage de 7 à 11 cm grâce aux réflecteurs inox réglables.

Entretien : 2 bacs récupérateurs amovibles.

Équipement : 8 résistances (1700 W en haut, 1520 W en bas) avec grille protège-tubes (brevetée), sélecteur de chauffe, variateur de vitesse, tapis convoyeur inox, plateaux avant et arrière 15 cm, pieds réglables. Four superposable.

Option : table support inox (475 x 360 x 300 mm).

- Heat up waffles and croissants
- Keep warm on top of the oven.
- 3 settings:
 - speed of conveyor belt: 47 s to 2'30 min,
 - heating powerfull or half power,
 - height of the tunnel: 7 to 11 cm thanks to adjustable reflectors.

Cleaning: 2 removable crumbs trays.

Features: 8 Solid elements (1700 W on top, 1520 W at bottom) with grid protection (patented), heat selector, speed regulator, stainless steel conveyor belt, front and rear trays (15 cm), adjustable feet.

Option: stainless steel support (475 x 360 x 300 mm).