

HORNO CINTA / CONVEYOR HEATING OVEN /
FOUR CHAUFFANT À BANDE / FÖRDERBAND-AUFWÄRMOFEN

Diseñado para calentar cualquier tipo de snack y fundir queso de manera rápida y eficiente. Fabricado en acero inoxidable con un sistema de control de la velocidad variable y control de temperatura tanto por encima como por debajo de la cinta. Incluye bandeja para recoger migas. Su sistema de convección forzada y la posibilidad de regular la altura de la cinta, aseguran un tostado uniforme y la mayor eficiencia energética. Pueden remontarse dos unidades al mismo tiempo con un accesorio para ahorrar espacio.

Designed to heat any type of snack and melt cheese quickly and efficiently. Made of stainless steel with a variable speed control system and temperature control both above and below the conveyor belt. It includes a crumb collection tray. It has a forced convection system and has the possibility of regulating the height of the belt, ensuring uniform toasting and the highest energy efficiency. Two units can be mounted one top of the other with a space-saving accessory.

Conçue pour préparer toute sorte de snack et faire fondre le fromage rapidement et efficacement. Fabriqué en acier inoxydable avec un système de contrôle de vitesse variable et un contrôle de température au-dessus comme en-dessous de la bande. Inclut bac de récupération de miettes. Son système de convection forcée et la possibilité de régler la hauteur de la bande, assurent un grillé uniforme et la meilleure efficacité énergétique. Il est possible de remonter deux unités à la fois avec un accessoire pour économiser de l'espace.

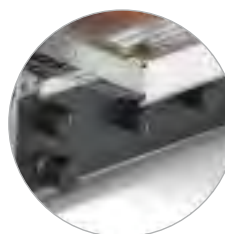
Zum Erwärmen von Snacks aller Art und zum Schmelzen von Käse auf eine schnelle und effiziente Weise. Hergestellt aus rostfreiem Edelstahl mit Geschwindigkeits- und Temperatur-Steuervorrichtung sowohl oberhalb als auch unterhalb des Förderbands. Enthält Krümelauffangschale. Durch sein Umluftsystem und die Möglichkeit, die Bandhöhe einzustellen, werden eine gleichmäßige Bräunung und eine höhere Energieeffizienz sichergestellt. Um Platz zu sparen, können mit einem Zubehörteil zwei Geräte gleichzeitig montiert werden.

SO2-2800W Horno calentador de cinta / Conveyor heating oven /
Four chauffant à bande / Förderband-Aufwärmofen

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

REF	V	W	Hz	A	cm	H cm	ENCH. PLUG
SO2-23010.5	230	2.800	50	13,3	34 x 104	41	EU

	1
---	---



26,7 cm
Ancho de cinta / Belt width /
Largeur de la bande / Bandbreite

3,8 - 7,6 cm
Altura entrada ajustable /
Adjustable entrance height /
Hauteur de l'entrée réglable /
Einstellbare Eintrittshöhe

SO2-3600W Horno calentador de cinta / Conveyor heating oven /
Four chauffant à bande / Förderband-Aufwärmofen

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL

REF	V	W	Hz	A	cm	H cm	ENCH. PLUG
SO2-23014.5	230	3.600	50	13,3	39 x 103,5	51	EU

	1
---	---



36,8 cm
Ancho de cinta / Belt width /
Largeur de la bande / Bandbreite

3,8 - 7,6 cm
Altura entrada ajustable /
Adjustable entrance height /
Hauteur de l'entrée réglable /
Einstellbare Eintrittshöhe

MAQUINARIA /
EQUIPMENT /
EQUIPEMENT