

FOUR À CONVOYEUR

XLT 2440
ELEC / GAZ

Fours à convoyeurs pour la cuisson régulière des pizzas

GARANTIE
5 ANS
PIÈCES



AVANTAGES

- Réglage facile et intuitif.
- Démontage de la face avant pour un nettoyage rapide et efficace.
- Le four testé 4h en usine, garantie d'un matériel irréprochable.
- Installation et mise en service par nos techniciens formés.
- Garantie de la juste température pour une cuisson régulière.
- Cuisson "Fast Bake" rapide pour des meilleurs rendements.
- Idéal pour la production en continu, gros débits.

XLT 2440 - FOUR À CONVOYEUR AVEC SA HOTTE INTÉGRÉE

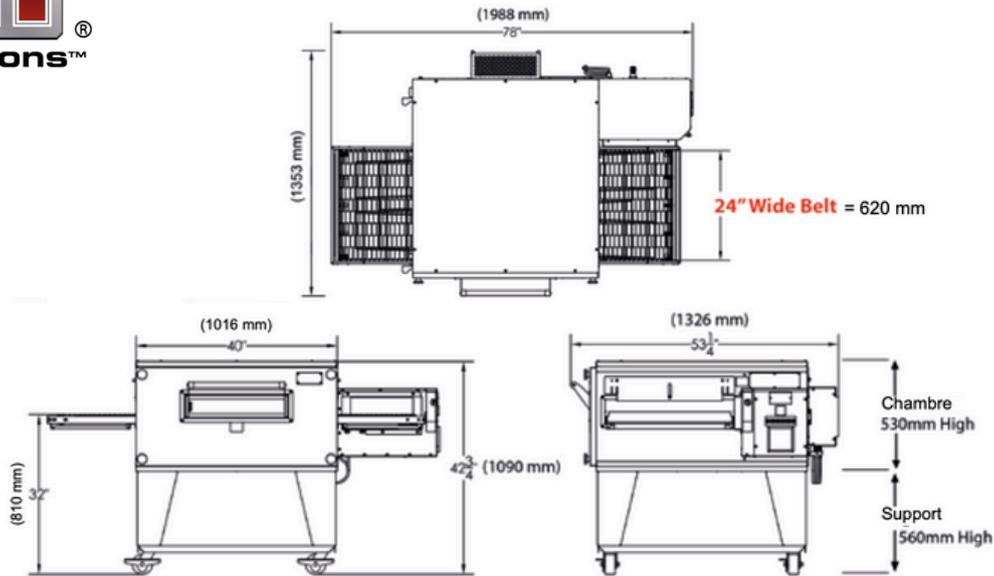


LES CARACTÉRISTIQUES

- Construction tout inox.
- Réglage de la température de 205° à 310°.
- Temps de cuisson de 1,30 à 17 minutes.
- Existe en Gaz et Électrique.
- Tapis gauche/droite ou droite/gauche selon vos besoins.
- Soufflage de l'air par "impingement", jet d'air chaud puissant.
- Tapis inox de 620 mm.
- Longueur de chambre de cuisson 1016 mm.

OPTIONS :

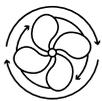
Le SEUL four du marché proposant une hotte intégrée.



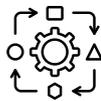
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

MODÈLE		PUISSANCE	LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR	LARGEUR TAPIS
XLT 2440-IG	GAZ	19,7 KW	1988 mm	1353 mm	1086 mm	620 mm
XLT 2440-IE	ELEC	27 KW	1988 mm	1353 mm	1086 mm	620 mm
XLT 2440-2G	GAZ	39,4 KW	1988 mm	1353 mm	1594 mm	620 mm
XLT 2440-2E	ELEC	54 KW	1988 mm	1353 mm	1594 mm	620 mm
XLT 2440-3G	GAZ	59 KW	1988 mm	1353 mm	1721 mm	620 mm
XLT 2440-3E	ELEC	81 KW	1988 mm	1353 mm	1721 mm	620 mm

LES ARGUMENTS QUALITÉ



Four convoyeur avec air pulsé.



Boîtier de commande et multi-programmes.



Réglage de la température de 205 à 310 degrés Celsius.



Facilité de démontage et de nettoyage.



Garantie 5 ans Pièces.

GARANTIE ET SÉCURITÉ

SAV National 7j/7
0826 804 059
service@sfe-fr.com

CONSOMMABLES ET ACCESSOIRES

sfe.amshop.fr
04 94 37 12 20
adv@sfe-fr.com

CONTRAT DE MAINTENANCE

A votre écoute
04 12 04 64 03
maintenance@sfe-fr.com

FORMATIONS POUR VOS ÉQUIPES

[Découvrir nos formations](#)
04 12 04 01 14
formation@sfe-fr.com