

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



Video CT 3000 B



1050°C



CT 3000 B



Croissants 50 s



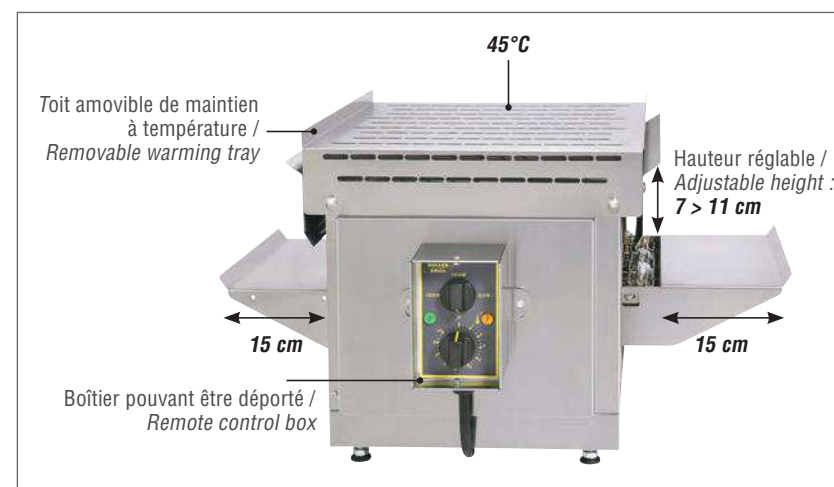
Pizzas Ø 30 cm 1'30 min /
Mini-pizzas 50 s



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	Volts Volts
CT 3000 B	3 kW	470 x 720 x 385 mm	300 x 370 mm	70 à 110 mm	22 kg	230 V

- **Cuisson infrarouge (1050°C)** sans préchauffage et en continu de sandwiches : 1'30 min en moyenne.
- **Remise en température** de gaufres et viennoiseries en 50 s.
- **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 tubes quartz infrarouges (1550 W en haut, 1450 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).

- **Infrared (1050°C)** and non-stop cooking of every snack with no preheating: 1'30 min in average.
- **Heat up** of waffles and croissants in 50 s.
- **Keep warm** on top of the oven.
- 3 settings:
 - **speed of conveyor belt**: 47 s to 2'30 min,
 - **heating power**: full or half power,
 - **height of the tunnel**: 7 to 11 cm thanks to adjustable reflectors.

Cleaning: 2 removable crumbs trays.

Features: 8 infrared quartz tubes (1550 W on top, 1450 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).