

Nouvelle génération / New generation



CT 3000 B



Video CT 3000 B.

Toit amovible de maintien à température / Removable warming tray

45°C.

Hauteur réglable / Adjustable height : 7,9 or 11 cm

15 cm

15 cm

Boîtier pouvant être déporté / Remote control box



Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Surface de cuisson Cooking area	Hauteur utile Inside height	Poids Weight	Volts
CT3000 B	3 kW	470 x 720 x 385 mm	300 x 370 mm	70 à 110 mm	22 kg	230 V

## Four convoyeur infrarouge (1050°C) CT 3000 B®

### Infrared (1050°C) conveyor oven CT 3000 B®

Idéal pour une utilisation intensive en franchises, fast-foods et chaînes de boulangeries !

Temps de passage mini : 47 s / Temps de passage maxi : 2,30 min.

**Cuisson sans préchauffage et en continu** de tous snacks : **1'30 en moyenne ! Remise en température** de gaufres et viennoiseries en quelques secondes.

**Maintien à température** en partie supérieure.

**Grande flexibilité d'utilisation, 3 réglages :**

- La vitesse de rotation du tapis selon le produit à cuire
- La puissance de chauffe (demie ou pleine puissance)
- La hauteur de passage de 7 à 11 cm grâce aux réflecteurs inox.

**Très compact** (72 cm), superposable, **boîtier déporté (cordon d'1 m)**.

**Entretien facile :** le toit et les 2 bacs récupérateurs entièrement amovibles.

**Équipement :** 8 tubes quartz infrarouges (1550 W en haut, 1450 W en bas) avec grille de protection (breveté), toit repose snack, sélecteur de chauffe, variateur de vitesse, tapis du convoyeur inox, plateaux avant et arrière de 15 cm, voyants de contrôle, moteurs ventilés, pieds réglables, brosse d'entretien pour le tapis.

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

*Ideal for intensive use in bakery, fast-food chains and franchises !*

*Minimal cooking time: 47 s / Maximal cooking time: 2,30 min.*

**Non-stop cooking** with no preheating for every snack: **1'30 min in average !**

**Reheating** of waffles, croissants and pastries.

**Warm keeping** on the holed top tray.

**Great flexibility, 3 regulations:**

- The speed of the conveyor belt according to the products
- The heating power (half or full power)
- The height of the tunnel from 7 to 11 cm thanks to the reflectors

**Very compact** (72 cm), **stackable**, a **remote control box** (1 m long cord).

**Easy cleaning:** he roof and both trays collectors are completely removable.

**Features:** 8 infrared quartz tubes (1550 W on top, 1450 W on bottom) with Protection grid (patented), roof as snack support, quartz tubes selector, speed control, stainless steel conveyor belt, front and back trays of 15 cm, pilot lights, ventilated motors, adjustable feet, small cleaning brush for conveyor belt.

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



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