



HORNOS DE TUNEL - PIZZA

HTUNEL- C40 - ELÉCTRICO

Los hornos túnel de convección están producidos en Italia, lo que es sinónimo de alta calidad en cuanto a construcción y diseño.

Permite escoger la temperatura de las resistencias superiores e inferiores, con valores que llegan a 350°C, y la velocidad de la cinta.

Del 30% con respecto a un horno normal, gracias a la cocción por convección y al uso de relés electrostáticos.

- Mayor productividad gracias a la cinta transportadora y a la cocción por convección.
- Permite calibrar por separado dos temperaturas distintas.
- Fácilmente controlable por medio de la pantalla táctil.
- Cámara ventilada para cocciones siempre uniformes
- Cinta transportadora de acero inox.
- Puerta para inspección de la cocción.
- Acceso fácil para una mayor limpieza del interior.



HTUNEL C40

465
1365
1005

VALORES RELATIVOS*

Nº PIZZAS/H	Ø 25 cm	Ø 32 cm	Ø 40 cm	Ø 45 cm
C 40	43	26	23	0

*Las cantidades de pizza se calculan con un tiempo de cocción de 3:30, a 320°C y con pizza fresca (no congelada)



SUPERPOSICIÓN

Permite:

- Ahorrar espacio.
- Duplicar o triplicar la productividad
- Realizar simultáneamente preparaciones alternativas sin necesidad de ampliar la superficie destinada a la cocción.

	HTUNEL C 40
Dimensiones ext. (LxPxH + H PATAS*)	1.365 x 1.005 x 465 (+635) mm
Dimensiones int. (LxPxH)	400 x 540 x 100 mm
Temperatura	0 - 350 °C
Potencia	7,8 Kw - 6.700 Kcal/h
Resistencia superior	2 x 1.500 W
Resistencia inferior	2 x 1.500 W
Peso	101 Kg

*Consultar precios patas

