



HORNOS DE TUNEL - PIZZA

HTUNEL- C40 - GAS

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.

VALORES RELATIVOS*

N° 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:

- $\cdot \, \text{Ahorrar espacio}.$
- · 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	10,4 Kw - 8.900 Kcal/h		
Resistencia superior	-		
Resistencia inferior	-		
Peso	140 Kg		

^{*}Consultar precios patas

