adler
2012 MAQUINARIA DE HOSTELERÍA

CALIDAD Y SERVICIO

HORNOS DE TUNEL - PIZZA

HTUNEL- C50 - 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 C50

515
1900
1220

VALORES RELATIVOS*

N° PIZZAS/H	Ø 25 cm	Ø 32 cm	Ø 40 cm	Ø 45 cm
C 50	86	43	29	26

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

	HTUNEL C 50
Dimensiones ext. (LxPxH + H PATAS*)	1.900 x 1.220 x 515 (+535) mm
Dimensiones int. (LxPxH)	500 x 750 x 100 mm
Temperatura	0 - 350 °C
Potencia	14,2 Kw - 12.200 Kcal/h
Resistencia superior	2 x 2.800 W
Resistencia inferior	2 x 2.800 W
Peso	255 Kg

Mesa soporte incluida.

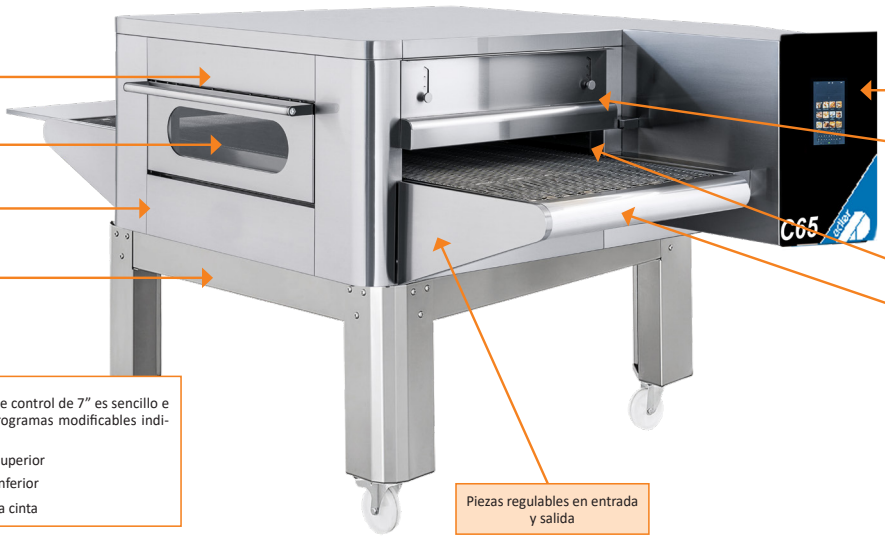
SUPERPOSICIÓN

Permite:

· Ahorrar espacio.

· Duplicar o triplicar la productividad

· Realizar simultáneamente preparaciones alternativas sin necesidad de ampliar la superficie destinada a la cocción.



Fácil acceso al interior para mejor limpieza

Puerta de vidrio para inspección de la cocción

Construido totalmente en acero inoxidable

Base robusta en acero inoxidable

Panel de control digital de 7"con 3 programas

Temperatura exterior no superior a 40°C, gracias al aislamiento térmico

Alcanza rápidamente la temperatura de funcionamiento, hasta 350° en pocos minutos

Cinta transportadora en acero inoxidable

Piezas regulables en entrada y salida

El uso del panel de control de 7" es sencillo e intuitivo con 3 programas modificables individualmente en:

- Temperatura superior
- Temperatura inferior
- Velocidad de la cinta

ADLER 2012 MAQUINARIA DE HOSTELERÍA info@adler2012.es www.adler20212.es
Trav. C/Fustería 24, C/Clavo 25 · San Vicente del Raspeig (Alicante) · 03690 · España · Tel: 961202335 · Fax: 965 675 216