



## HORNOS DE TUNEL - PIZZA

### HTUNEL- C50 - 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.



HTUNEL C50

515  
1900  
1220

#### VALORES RELATIVOS\*

Nº 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)



#### 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 50 GAS
<b>Dimensiones ext. (LxPxH + H PATAS*)</b>	1.900 x 1.220 x 515 (+535) mm
<b>Dimensiones int. (LxPxH)</b>	500 x 750 x 100 mm
<b>Temperatura</b>	0 - 350 °C
<b>Potencia</b>	20,1 Kw - 17.300 Kcal/h
<b>Resistencia superior</b>	-
<b>Resistencia inferior</b>	-
<b>Peso</b>	275 Kg

Mesa soporte incluida.

