



## HORNOS TÚNEL DE PIZZA (GAS)

### HTUNEL C-40


- Hornos completamente contruídos en Italia, lo que es sinónimo de diseño, calidad y robustez.
  - Ofrecen una mayor productividad gracias a la cinta transportadora y a la acción de convección.
  - No requiere personal con experiencia durante su uso, puesto que es fácil e intuitivo.
- Ahorra hasta un 30% de energía, respecto a un horno normal, gracias a la convección y al uso de relés electrostáticos.
- Fácil acceso al interior para mejor limpieza.
  - Puerta para inspección de la cocción.
  - Construido totalmente en acero inoxidable.
  - Temperatura exterior no superior a 40°C.
  - Temperatura de funcionamiento en tiempo reducido.
  - Cinta transportadora en acero inoxidable.
  - Panel de control digital eléctrico.
  - Base robusta en acero inoxidable (consultar)
  - Posibilidad de cocinar una amplia variedad de alimentos: pizzas, pan, bollos, verduras...



450  
1425  
1015  
630

#### VALORES RELATIVOS C-40

DIÁMETRO PIZZA	TIEMPO ESTIMADO
25 cm	30 pizzas/h
32 cm	15 pizzas/h
40 cm	13 pizzas/h

	P-TUNEL C-40
 DIMENS.EXT. (LxPxH+Patas)	1425 x 1015 x 450 (+ 630) mm
DIMENS. INT. (LxPxH)	400 x 540 x 100 mm
TEMP. FUNCIONAMIENTO	0-350 °C
POTENCIA	10.4 Kw
POTENCIA SUPERIOR	-
POTENCIA INFERIOR	-
PESO	140 Kg
<b>P.V.P</b>	<b>6.475 €</b>
MESA SOPORTE	+750 €



#### MAYOR PRODUCTIVIDAD

GRACIAS A LA CINTA TRANSPORTADORA Y A LA COCCIÓN POR CONVECCIÓN.

#### AHORRO DE ENERGÍA

DEL 30% CON RESPECTO A UN HORNO NORMAL, GRACIAS A LA COCCIÓN POR CONVECCIÓN Y AL USO DE RELÉS ELECTROSTÁTICOS.