



HORNOS TÚNEL DE PIZZA (GAS)

HTUNEL C-50


- 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 (incluída)
 - Posibilidad de cocinar una amplia variedad de alimentos: pizzas, pan, bollos, verduras...



500
1860
530
1210

VALORES RELATIVOS C-50

DIÁMETRO PIZZA	TIEMPO ESTIMADO
25 cm	90 pizzas/h
32 cm	30 pizzas/h
40 cm	26 pizzas/h
45 cm	12 pizzas/h

	P-TUNEL C-50
 DIMENS.EXT. (LxPxH+Patas)	1860 x 1200 x 500 (+ 530) mm
DIMENS. INT. (LxPxH)	500 x 750 x 100 mm
TEMP. FUNCIONAMIENTO	0-350 °C
POTENCIA	20.1 Kw
POTENCIA SUPERIOR	-
POTENCIA INFERIOR	-
PESO	275 Kg
P.V.P	10.750 €
MESA SOPORTE	INCLUÍDA



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.

