



HORNOS TÚNEL DE PIZZA

HTUNEL C-65

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



560
2070
1320
530

VALORES RELATIVOS C-65

DIÁMETRO PIZZA	TIEMPO ESTIMADO
25 cm	165 pizzas/h
32 cm	75 pizzas/h
40 cm	39 pizzas/h
45 cm	24 pizzas/h

	P-TUNEL C-65
DIMENS.EXT. (LxPxH+Patas)	2070 x 1320 x 560 (+ 530) mm
DIMENS. INT. (LxPxH)	650 x 1000 x 100 mm
TEMP. FUNCIONAMIENTO	0-320 °C
POTENCIA	17.4 Kw
POTENCIA SUPERIOR	2 x 3.600 Kw
POTENCIA INFERIOR	2 x 5.400 Kw
PESO	284 Kg
P.V.P	13.400 €
MESA SOPORTE	INCLUIDA



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.

