Bacalao: 105842478

Horno de gas para pizzería, tipo túnel, profesional y ventilado, de acero inoxidable, con panel de control digital y cámara de 80 × 110 × 10 h cm



Descripción

El horno de túnel de acero inoxidable está equipado con todos los dispositivos necesarios para funcionar con la máxima seguridad; la pantalla indica cualquier anomalía y gestiona de forma autónoma el apagado del horno. Su alimentación a gas permite ajustar la temperatura de funcionamiento, que puede alcanzar rápidamente los 350 °C. La pantalla de cristal líquido es sencilla e intuitiva y, con unos pocos pasos, te permite seleccionar la temperatura y la velocidad de la cinta transportadora. Además, podrás configurar seis programas de uso diferentes a los que podrás acceder con un simple clic, para trabajar siempre con la máxima sencillez. El mantenimiento y la limpieza son sencillos y rápidos.

Dimensiones

Dimensiones del embalaje	2515x1830x915 mm
Dimensiones exteriores	2250x1560x1130 mm
Dimensiones interiores	800x1100x100 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Peso con embalaje	500 kg
Peso neto	421 kg
Potencia del gas	22,5 kW
Temperatura de funcionamiento	0 +350 °C
Tensión	230 V