Bacalao: 5372

Horno eléctrico de túnel profesional ventilado para pizzería, con una producción horaria de 20 pizzas (apilable), fabricado en acero inoxidable y con panel de control digital



Descripción

Horno de túnel profesional ventilado para pizzería, con una producción horaria de 20 pizzas (apilable). Fabricado íntegramente en acero inoxidable. Ideal para cocinar diversos platos: pizza, pan, focaccia, verduras, productos de charcutería y mucho más. El horno de túnel es apilable, lo que permite duplicar o triplicar la productividad o elaborar simultáneamente diferentes platos sin ampliar la superficie destinada a la cocción. No requiere personal con experiencia para su manejo, ya que no es necesario supervisar el horno durante su funcionamiento. En comparación con un horno estático normal, gracias a la cocción por convección y al uso de relés electrostáticos, permite un ahorro energético del 30 %. El uso del panel de control es sencillo e intuitivo; permite programar la hora de encendido y apagado, la velocidad de la cinta transportadora y la temperatura de la parte superior y de la base. La superficie exterior del horno no supera los 40 °C. Está equipado con una puerta para supervisar la cocción y un acceso cómodo que permite limpiar a fondo el interior.
Soporte de acero inoxidable (se puede adquirir como accesorio opcional).

Dimensiones

Dimensiones exteriores	1425x985x450 mm
Dimensiones interiores	400x540x100 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Peso neto	101 kg
Potencia de la resistencia de la platea	4.4 kW
Potencia de la resistencia del cielo	3 kW
Potencia eléctrica	7,8 kW
Temperatura	320 °C