Bacalao: 5373

Horno eléctrico de túnel profesional ventilado para pizzería, con una producción horaria de 32 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 32 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 mientras está en 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 fácil acceso que permite una limpieza minuciosa del interior.
Soporte de acero inoxidable incluido.

Dimensiones

Dimensiones con soporte	500 mm
Dimensiones del embalaje	2305x1435x790 mm
Dimensiones del soporte	750 mm
Dimensiones exteriores	1860x1210x500 mm
Dimensiones interiores	500x750x100 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Peso con embalaje	318 kg
Peso neto	255 kg
Potencia de la resistencia de la platea	8.2 kW
Potencia de la resistencia del cielo	5.6 kW
Potencia eléctrica	14,2 kW
Temperatura	320 °C