Bacalao: 5374

Horno eléctrico de túnel profesional ventilado para pizzería, con una producción horaria de 85 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 85 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 acceso cómodo que facilita una limpieza minuciosa del interior.
Soporte de acero inoxidable incluido.

Dimensiones

Dimensiones con soporte	1100 mm
Dimensiones del soporte	1200 mm
Dimensiones exteriores	2070x1320x560 mm
Dimensiones interiores	650x1000x100 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Peso neto	284 kg
Potencia de la resistencia de la platea	10.8 kW
Potencia de la resistencia del cielo	7.2 kW
Potencia eléctrica	17,4 kW
Temperatura	320 °C