Bacalhau: 5372

Forno elétrico profissional de túnel ventilado para pizzaria, com capacidade horária de 20 pizzas (empilhável), em aço inoxidável com painel de controlo digital



Descrição

Forno de túnel profissional ventilado para pizzaria, com capacidade horária de 20 pizzas (empilhável). Totalmente fabricado em aço inoxidável. Ideal para cozer diversos alimentos: pizza, pão, focaccias, legumes, produtos de charcutaria e muito mais. O forno de túnel é empilhável, o que permite duplicar ou triplicar a produtividade ou preparar simultaneamente pratos alternativos sem aumentar a área destinada à cozedura. Não requer pessoal com experiência para a sua utilização, uma vez que não é necessário controlar o forno durante o seu funcionamento. Em comparação com um forno estático normal, graças à cozedura por convecção e à utilização de relés eletrostáticos, permite uma poupança energética de 30%. A utilização do painel de controlo é simples e intuitiva; permite programar a hora de ligar e desligar, a velocidade da correia transportadora e a temperatura do teto e da base. A superfície exterior do forno não ultrapassa os 40 °C. Equipado com uma porta para inspeção do cozimento e acesso fácil para uma limpeza minuciosa do interior.
Suporte em aço inoxidável (disponível como opcional).

Dimensões

Dimensões exteriores	1425x985x450 mm
Dimensões internas	400x540x100 mm

Ficha técnica

Alimentação	Elétrico
Peso líquido	101 kg
Potência da resistência da plateia	4.4 kW
Potência da resistência do céu	3 kW
Potência elétrica	7,8 kW
Temperatura	320 °C