**Bacalhau: 5374**

# Forno elétrico profissional de túnel ventilado para pizzaria, com capacidade horária de 85 pizzas (empilhável), em aço inoxidável com painel de controlo digital



## Descrição

Forno de túnel profissional ventilado para pizzaria, com capacidade horária de 85 pizzas (empilhável). Totalmente fabricado em aço inoxidável. Ideal para cozer diversos pratos: pizza, pão, focaccia, 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 de energia 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. Está equipado com uma porta para inspeção do processo de cozedura e acesso fácil para uma limpeza minuciosa do interior.
Suporte em aço inoxidável incluído.

## Dimensões

| | |
|---|---|
| Dimensões com suporte | 1100 mm |
| Dimensões do suporte | 1200 mm |
| Dimensões exteriores | 2070x1320x560 mm |
| Dimensões internas | 650x1000x100 mm |

## Ficha técnica

| | |
|---|---|
| Alimentação | Elétrico |
| Peso líquido | 284 kg |
| Potência da resistência da plateia | 10.8 kW |
| Potência da resistência do céu | 7.2 kW |
| Potência elétrica | 17,4 kW |
| Temperatura | 320 °C |