

Pedido del cliente

Horno Profesional de túnel para pizza Trifásico Cinta transportadora 400 mm

Precio: 5.057,00 € + IVA



Referencia: MLE/40

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Hornos pizza tunel

Descripción

Horno profesional de túnel trifásico para pizza, mandos touch , cinta transportadora de 400 mm.

El horno de túnel es práctico y fácil de usar, por lo que no requiere personal especializado o con experiencia, ya que no es necesario controlar el horno durante su uso ni abrir la puerta para hornear.

Estos hornos pueden utilizarse para hornear pizzas, pero también para pan, verduras, productos de charcutería y mucho más.

Los hornos de túnel garantizan una **mayor productividad** gracias a la **cinta transportadora de acero inoxidable**, la **cocción por convección** y el uso del **relevador electrostático**.

El horno de túnel es totalmente de **acero inoxidable** y está equipado con una **puerta lateral** para controlar la cocción de los productos, y también de **entradas de fácil acceso** para facilitar las operaciones de limpieza.

La **temperatura de funcionamiento de 350°C** se alcanza en muy poco tiempo y la superficie exterior del horno no se sobrecalienta por encima de los 40°C. La temperatura también se controla con una sonda PT1000.

El horno dispone de un **panel de control digital con display touch 7" sencillo e intuitivo** que permite **programar el tiempo de encendido y apagado**, la **velocidad** de la **cinta transportadora** y la **temperatura del cielo** y del **piso**.

El horno está equipado con 2 resistencias en el cielo y 2 en el piso para alcanzar la temperatura deseada en el menor tiempo posible.

Los hornos de túnel pueden apilarse hasta un máximo de 3.

También está disponible como opción un soporte de horno de acero inoxidable.

Cable de alimentación no incluido.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 1425 mm x P 985 mm x H 450 mm
Dimensiones internas	L 400 mm x P 540 mm x H 100 mm
Potencia	7,8 Kw
Peso neto	101 Kg
Tensión	Trifásica - 400 V
Temperatura de funcionamiento	0° C / 350° C

Pedido del cliente

Cámaras	1
Potencia resistencia en el cielo	1.500 W x 2
Potencia resistencia en el piso	2.200 W x 2
Panel de control	Digital
Peso bruto	163 kg
Dimensiones del embalaje	L 1476 mm x P 1115 mm x H 730 mm
Carrocería	Acero inoxidable
Cantidad de pizzas de 250 mm de diámetro	2
Cantidad de pizzas de 320 mm de diámetro	1
Cantidad de pizzas de 400 mm de diámetro	1
Tiempo de cocción	210 segundos
Cantidad de pizzas de 250 mm de diámetro	43
Cantidad de pizzas/hora diámetro 320 mm	26
Cantidad de pizzas/hora diámetro 400 mm	23