

Horno Profesional de túnel para pizza Trifásico Cinta transportadora 500 mm



MODELO: MLE/50

Dimensiones externas

L 1860 x P 1210 x A 500 mm

8.959,00 € + IVA



Producción en 10/15 días

Dimensiones externas	L 1860 mm x P 1210 mm x A 500 mm
Dimensiones internas	L 500 mm x P 750 mm x A 100 mm
Dimensiones del embalaje	L 2035 mm x P 1435 mm x A 790 mm
Potencia	14,2 Kw
Peso neto	255 Kg
Tensión	Trifásica - 400 V
Temperatura de funcionamiento	0° C / 350° C
Cámaras	1
Potencia resistencia en el cielo	2.800 W x 2
Potencia resistencia en el piso	4.100 W x 2
Absorción	20,6 W
Peso bruto	318 kg

Cantidad de pizzas de 250 mm de diámetro	5
Cantidad de pizzas de 320 mm de diámetro	2
Cantidad de pizzas de 400 mm de diámetro	1
Cantidad de pizzas de 450 mm de diámetro	1
Tiempo de cocción	210 segundos
Cantidad de pizzas de 250 mm de diámetro	86
Cantidad de pizzas/hora diámetro 320 mm	43
Cantidad de pizzas/hora diámetro 400 mm	29
Cantidad de pizzas/hora diámetro 450 mm	26
Panel de control	Digital
Carrocería	Acero ino x idable

Descripción

Horno profesional de túnel para pizza trifásico con cinta transportadora de 500 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 320°C** se alcanza en muy poco tiempo y la superficie exterior del horno no se sobrecalienta más allá de los 40°C. La temperatura también se controla con una sonda PT1000.

El horno dispone de un **panel de control digital** 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.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- SOPORTE PARA HORNO DE ACERO INOXIDABLE.

Cable de alimentación no incluido.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL