

## Pedido del cliente

### Horno Profesional de túnel para pizza Trifásico Cinta transportadora 650 mm

Precio: 11.675,00 € + IVA

---



---

Referencia: MLE/65

Fabricante: Gastrodomus

## Pedido del cliente

Categoría: Hornos pizza tunel

### Descripción

#### Horno profesional de túnel para pizza trifásico con cinta transportadora de 650 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**

### Características

Característica	Valor
<b>Dimensiones externas</b>	L 2070 mm x P 1320 mm x A 560 mm
<b>Dimensiones internas</b>	L 650 mm x P 1000 mm x A 100 mm
<b>Potencia</b>	17,4 Kw
<b>Peso neto</b>	284 Kg
<b>Tensión</b>	Trifásica - 400 V

## Pedido del cliente

Temperatura de funcionamiento	0° C / 350° C
Cámaras	1
Potencia resistencia en el cielo	3.600 W x 2
Potencia resistencia en el piso	5.400 W x 2
Panel de control	Digital
Absorción	25,2 W
Peso bruto	367 kg
Dimensiones del embalaje	L 2265 mm x P 1485 mm x A 855 mm
Carrocería	Acero inoxidable
Cantidad de pizzas de 250 mm de diámetro	8
Cantidad de pizzas de 320 mm de diámetro	6
Cantidad de pizzas de 400 mm de diámetro	3
Cantidad de pizzas de 450 mm de diámetro	2
Tiempo de cocción	210 segundos
Cantidad de pizzas de 250 mm de diámetro	137
Cantidad de pizzas/hora diámetro 320 mm	103
Cantidad de pizzas/hora diámetro 400 mm	51
Cantidad de pizzas/hora diámetro 450 mm	40