



## Horno Profesional de túnel para pizza Trifásico Cinta transportadora 800 mm

**MODELO: MLE/80**

**Dimensiones externas**

L 2250 x P 1560 x A 600 mm

**13.852,00 € + IVA**



Producción en 10/15 días

|                                         |                                  |
|-----------------------------------------|----------------------------------|
| <b>Dimensiones externas</b>             | L 2250 mm x P 1560 mm x A 600 mm |
| <b>Dimensiones internas</b>             | L 800 mm x P 1100 mm x A 100 mm  |
| <b>Dimensiones del embalaje</b>         | L 2515 mm x P 1830 mm x A 915 mm |
| <b>Potencia</b>                         | 24,4 Kw                          |
| <b>Peso neto</b>                        | 411 Kg                           |
| <b>Tensión</b>                          | Trifásica - 400 V                |
| <b>Temperatura de funcionamiento</b>    | 0° C / 350° C                    |
| <b>Cámaras</b>                          | 1                                |
| <b>Potencia resistencia en el cielo</b> | 6.000 W x 2                      |
| <b>Potencia resistencia en el piso</b>  | 6.000 W x 2                      |
| <b>Absorción</b>                        | 35,4 W                           |
| <b>Peso bruto</b>                       | 505 kg                           |

|                                                 |                  |
|-------------------------------------------------|------------------|
| <b>Cantidad de pizzas de 250 mm de diámetro</b> | 12               |
| <b>Cantidad de pizzas de 320 mm de diámetro</b> | 7                |
| <b>Cantidad de pizzas de 400 mm de diámetro</b> | 5                |
| <b>Cantidad de pizzas de 450 mm de diámetro</b> | 3                |
| <b>Tiempo de cocción</b>                        | 210 segundos     |
| <b>Cantidad de pizzas de 250 mm de diámetro</b> | 206              |
| <b>Cantidad de pizzas/hora diámetro 320 mm</b>  | 120              |
| <b>Cantidad de pizzas/hora diámetro 400 mm</b>  | 86               |
| <b>Cantidad de pizzas/hora diámetro 450 mm</b>  | 57               |
| <b>Panel de control</b>                         | Digital          |
| <b>Carrocería</b>                               | Acero inoxidable |

### Descripción

Horno profesional de túnel para pizza trifásico con cinta transportadora de 800 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**