



HORNOS TÚNELES DE PIZZA

HTUNEL C-40

· Hornos completamente contruídos en Italia, lo que es sinónimo de diseño, calidad y robustez.

· Ofrecen una mayor productividad gracias a la cinta transportadora y a la acción de convección.

· No requiere personal con experiencia durante su uso, puesto que es fácil e intuitivo.

Ahorra hasta un 30% de energía, respecto a un horno normal, gracias a la convección y al uso de relés electrostáticos.

· Fácil acceso al interior para mejor limpieza.

· Puerta para inspección de la cocción.

· Construido totalmente en acero inoxidable.

· Temperatura exterior no superior a 40°C.

· Temperatura de funcionamiento en tiempo reducido.

· Cinta transportadora en acero inoxidable.

· Panel de control digital eléctrico.

· Base robusta en acero inoxidable (opcional)

· Posibilidad de cocinar una amplia variedad de alimentos: pizzas, pan, bollos, verduras...



P.V.P. HTUNEL C-40: 6.820 €

* MESA SOPORTE +750€ (altura 63 cm)

VALORES RELATIVOS C-40

Diámetro Pizza	Tiempo Estimado
25	30
32	15
40	13

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Dimens. Ext (LxPxH)	142.5 x 98.5 x 45 cm
Dimens. Int. (LxPxH)	40 x 54 x 10 cm
Temperatura	320 °C
Potencia	7.8 Kw
Potencia Sup.	1.500 x 2 Kw
Potencia Inf.	2.200 x 2 Kw

