



## HORNOS TÚNELES DE PIZZA

### HTUNEL C-65

• 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 electroestáticos.

• 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 (incluida)

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



VALORES RELATIVOS C-65	
DIÁMETRO PIZZA	TIEMPO ESTIMADO
25 cm	165 pizzas/h
32 cm	75 pizzas/h
40 cm	39 pizzas/h
45 cm	24 pizzas/h



**CONSULTE VERSIONES  
A GAS**

DIMENS. EXT. (LxPxH+PATAS)	2070 x 1320 x 560 (+ 530) mm
DIMENS. INT. (LxPxH)	650 x 1000 x 100 mm
TEMP. FUNCIONAMIENTO	320 °C
POTENCIA	17.4 Kw
POTENCIA SUPERIOR	2 x 3.600 Kw
POTENCIA INFERIOR	2 x 5.400 Kw
PESO	284 Kg

