



HORNOS TÚNELES DE PIZZA

HTUNEL C-80

• 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-80	
DIÁMETRO PIZZA	TIEMPO ESTIMADO
25 cm	180 pizzas/h
32 cm	105 pizzas/h
40 cm	52 pizzas/h
45 cm	36 pizzas/h



**CONSULTE VERSIONES
A GAS**

DIMENS. EXT. (LxPxH+PATAS)	2250 x 1560 x 600 (+ 530) mm
DIMENS. INT. (LxPxH)	800 x 1100 x 100 mm
TEMP. FUNCIONAMIENTO	320 °C
POTENCIA	24.4 Kw
POTENCIA SUPERIOR	2 x 6.000 Kw
POTENCIA INFERIOR	2 x 6.000 Kw
PESO	411 Kg

