adler
2012 MAQUINARIA DE HOSTELERÍA

CALIDAD Y SERVICIO

HORNOS TÚNEL DE PIZZA

HTUNEL C-65

· Hornos complétamente construídos 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

	P-TUNEL C-65
DIMENS.EXT. (LxPxH+Patas)	2070 x 1320 x 560 (+ 530) mm
DIMENS. INT. (LxPxH)	650 x 1000 x 100 mm
TEMP. FUNCIONAMIENTO	0-320 °C
POTENCIA	17.4 Kw
POTENCIA SUPERIOR	2 x 3.600 Kw
POTENCIA INFERIOR	2 x 5.400 Kw
PESO	284 Kg
P.V.P	13.400 €
MESA SOPORTE	INCLUIDA

MAYOR PRODUCTIVIDAD
Gracias a la cinta transportadora y a la cocción por convección.

AHORRO DE ENERGÍA
Del 30% con respecto a un horno normal, gracias a la cocción por convección y al uso de relés electrostáticos.

ADLER 2012 MAQUINARIA DE HOSTELERÍA info@adler2012.es www.adler20212.es
Trav. C/Fustería 24, C/Clavo 25 · San Vicente del Raspeig (Alicante) · 03690 · España · Tel: 961202335 · Fax: 965 675 216