adler
2012 MAQUINARIA DE HOSTELERÍA

CALIDAD Y SERVICIO

HORNOS TÚNEL DE PIZZA

HTUNEL C-80

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 (consultar)

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

VALORES* RELATIVOS C-80	
Ø PIZZA	TIEMPO ESTIMADO
25 cm	260 pizzas/h
32 cm	120 pizzas/h
40 cm	86 pizzas/h
45 cm	57 pizzas/h

* Las cantidades de pizzas se calculan con un tiempo de cocciòn de 3:30, a la temperatura de 320°C y con una pizza fresca, no congelada

	P-TUNEL C-80
DIMENS.EXT. (LxPxH+Patas)	2250 x 1560 x 600 (+ 530) mm
DIMENS. INT. (LxPxH)	800 x 1100 x 100 mm
TEMP. FUNCIONAMIENTO	0-320 °C
POTENCIA	24,4 Kw
POTENCIA SUPERIOR	2 x 6.000 Kw
POTENCIA INFERIOR	2 x 6.000 Kw
PESO	411 Kg

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