

Horno Túnel Ventilado

UN INSTRUMENTO
SÓLIDO, DE USO
SIMPLE E
INCREÍBLEMENTE
FUNCIONAL

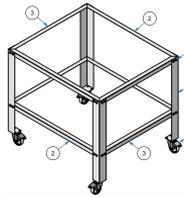
- Calidad y cantidad garantizadas para mejorar la producción y el desempeño
 - Horno con ventilación para cocciones uniformes en todo momento
- Ideal para preparar pedidos de delivery de manera eficiente

Posibilidad de ajustar dos temperaturas diferentes por separado
Incluye una puerta para inspeccionar la cocción durante el proceso
Base resistente
Alcanza temperaturas de hasta 450°C

- Panel de control sencillo e intuitivo: permite seleccionar la temperatura de las resistencias superiores e inferiores, así como la velocidad y dirección de la cinta transportadora



Características	T40	T50	T65
Temperatura de ejercicio C°	0 - 450	0 - 450	0 - 450
Alimentación (volt)	230 - 400	230 - 400	230 - 400
Potencia KW BTU/hr kcal/h	7,8 26500 6700	14,2 48500 12200	18,4 63000 15800
Absorción eléctrica monofásica (Amp x phase)	33,9	61,7	75,7
Absorción eléctrica trifásica (Amp x phase)	11,3	20,6	25,2
Potencia resistencia techo (W)	2200x2	3500x2	3600x2
Potencia resistencia solera (W)	1500x2	3500x2	5400x2
Medidas externas (cm W x D x H)	142,5 x 98,5 x 45	186 x 121 x 50	207 x 132 x 56
Medidas internas (cm W x D x H)	40 x 54 x 10	50 x 75 x 10	65 x 100 x 10
Medidas del embalaje (cm W x D x H)	147,5 x 111,5 x 73	203,5 x 143,5 x 79	226,5 x 148,5 x 85,5
Peso (Kg)	101	200	284
Producción pizza por hora	43	86	137

Tunel 40	Tunel 50	Tunel 65	T40 Basic	T50 Basic	Soporte
					
€ 3500,00	€ 5900,00	€ 6900,00	€ 2900,00	€ 4900,00	€ 230,00

1 AÑO INCLUIDO EN GARANTÍA

- ★ Reembolso incidencia técnica 21 € hora (maniobra técnica)
- ★ Servicio Técnico en ns taller gratuito
- ★ Apoyo Técnico
- ★ Puesta en marcha Virtual



Atención Cliente +34/935083702

www.pizzadlr.com www.hornosdlr.com info@pizzadlr.com