



**PROJECT Food**®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50  
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)  
W: [www.projectfood.it](http://www.projectfood.it)  
E: [info@projectfood.it](mailto:info@projectfood.it)  
T: 0142578990  
P.IVA: IT02579710068

## **HORNO PARA PIZZA DE TÚNEL DE GAS CON CINTA TRANSPORTADORA DE 50 CM - 43 PIZZAS/H Ø 32 CM**

**SKU: PFT50G**



## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### HORNO PARA PIZZA DE TÚNEL DE GAS MODELO PFT50G

El horno de túnel es práctico y fácil de usar, por lo que no requiere personal especializado o experimentado, ya que no es necesario controlar el horno durante su uso gracias a la práctica puerta para la inspección de la cocción.

Estos hornos son adecuados para hornear pizzas, pero también pan, focaccia, verduras, productos gastronómicos y mucho más.

Los hornos de túnel garantizan una mayor productividad gracias a la **cinta transportadora de acero inoxidable**, a la cocción por convención y al uso de rélés electrostáticas.

El horno de túnel **está totalmente construido en acero inoxidable** y está equipado con una puerta lateral para controlar la cocción de los productos, también tiene entradas fáciles para simplificar las operaciones de limpieza.

**La temperatura de funcionamiento de 350°C** se alcanza en muy poco tiempo y la superficie exterior del horno no se sobrecalienta a más de 40°C.

Además, la temperatura se controla mediante una sonda PT1000.

La cámara ventilada garantiza una cocción uniforme de los alimentos.

El horno cuenta con un **panel de control digital** simple e intuitivo que permite programar el tiempo de encendido/ apagado, la velocidad de la cinta transportadora y la temperatura del cielo y la solera.

Los hornos de túnel se pueden **combinar hasta un máximo de 3**.

**El soporte del horno con ruedas** está incluido en el precio.

### PRODUCCIÓN HORARIA:

- Número 26 pizzas diámetro 45 cm
- Número 29 pizzas diámetro 40 cm
- Número 43 pizzas diámetro 32 cm
- Número 86 pizzas diámetro 25 cm

No dudes en ponerte en contacto con nosotros para obtener más detalles sobre el **horno de túnel para pizza** y para discutir tus necesidades específicas. Nosotros de **Projectfood** estamos listos para ayudarte a encontrar la solución que mejor se adapte a tus necesidades.



**PROJECT FOOD**®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50  
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)  
W: [www.projectfood.it](http://www.projectfood.it)  
E: [info@projectfood.it](mailto:info@projectfood.it)  
T: 0142578990  
P.IVA: IT02579710068

## DATOS TECNICOS

<b>Peso</b>	338 kg
<b>Dimensiones</b>	204 × 144 × 80 cm
<b>Dimensiones externas LxPxH (mm)</b>	L1860xP1210xH500 mm – L1860xP1210xH1030 mm con soporte
<b>Dimensiones cámara LxPxH</b>	L500xP750xH100 mm
<b>Número cámaras</b>	Túnel
<b>Tipología mandos</b>	Touch base
<b>Temperatura de funcionamiento</b>	de 0°C a 350°C
<b>Apilable</b>	Máximo 3
<b>Estructura externa</b>	Acero inox
<b>Alimentación</b>	Gas 230 V