



PROJECT Food®

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

HORNO PARA PIZZA DE TÚNEL DE GAS CON CINTA TRANSPORTADORA DE 65 CM - 103 PIZZAS/H Ø 32 CM

SKU: PFT65G



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

HORNO PARA PIZZA DE TÚNEL DE GAS MODELO PFT65G

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 40 pizzas diámetro 45 cm
- Número 51 pizzas diámetro 40 cm
- Número 103 pizzas diámetro 32 cm
- Número 137 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
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

DATOS TECNICOS

Peso	387 kg
Dimensiones	23 × 149 × 86 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L2075xP1360xH560 mm – L2075xP1360xH1090 mm con soporte
Dimensiones cámara LxPxH	L650xP1000xH100 mm
Número cámaras	Túnel
Tipología mandos	Touch base
Temperatura de funcionamiento	de 0°C a 350°C
Alimentación	Gas 230 V
Apilable	Máximo 3
Potencia de gas	22,6 kW – 19400 Kcal/h
Estructura externa	Acero inox