



**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 ELÉCTRICO CON CINTA TRANSPORTADORA DE 40 CM - 26 PIZZAS/H Ø 32 CM**

**SKU:** PFT40E



## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### HORNO PARA PIZZA DE TÚNEL ELÉCTRICO MODELO PF40CE

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.

**El horno está equipado con 2 resistencias en el cielo y 2 en la solera** para poder alcanzar la temperatura deseada en el menor tiempo posible.

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

**Optional soporte para horno (ver accesorios).**

### PRODUCCIÓN HORARIA:

- Número 23 pizzas diámetro 40 cm
- Número 26 pizzas diámetro 32 cm
- Número 43 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



**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

ayudarte a encontrar la solución que mejor se adapte a tus necesidades.

## DATOS TECNICOS

|                                        |                     |
|----------------------------------------|---------------------|
| <b>Peso</b>                            | 163 kg              |
| <b>Dimensiones</b>                     | 148 × 112 × 73 cm   |
| <b>Dimensiones externas LxPxH (mm)</b> | L1365xP1005xH465 mm |
| <b>Dimensiones cámara LxPxH</b>        | L400xP540xH100 mm   |
| <b>Número cámaras</b>                  | Túnel               |
| <b>Tipología mandos</b>                | Touch base          |
| <b>Temperatura de funcionamiento</b>   | de 0°C a 350°C      |
| <b>Potencia resistencia solera</b>     | 2.200 Watt x 2      |
| <b>Potencia resistencia techo</b>      | 1.500 Watt x 2      |
| <b>Apilable</b>                        | Máximo 3            |
| <b>Potencia (watt)</b>                 | 7,8 Kw              |
| <b>Alimentación</b>                    | Trifásica 400 V     |
| <b>Estructura externa</b>              | Acero inox          |