



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

Página: 1

HORNO PARA PIZZA DE TÚNEL ELÉCTRICO CON CINTA TRANSPORTADORA DE 80 CM - 120 PIZZAS/H Ø 32 CM

SKU: PFT80E



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

HORNO PARA PIZZA DE TÚNEL ELÉCTRICO MODELO PF80CE

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 57 pizzas diámetro 45 cm
- Número 86 pizzas diámetro 40 cm
- Número 120 pizzas diámetro 32 cm
- Número 206 pizzas diámetro 25 cm

No dudes en ponerte en contacto con nosotros para obtener más detalles sobre el **horno de túnel**



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

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.

DATOS TECNICOS

Peso	505 kg
Dimensiones	252 × 183 × 92 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L2250xP1560xH600 mm – L2250xP1560xH1130 mm con soporte
Dimensiones cámara LxPxH	L800xP1100xH100 mm
Número cámaras	Túnel
Tipología mandos	Touch base
Temperatura de funcionamiento	de 0°C a 350°C
Potencia resistencia solera	6.000 Watt x 2
Potencia resistencia techo	6.000 Watt x 2
Potencia (watt)	24,4 kW
Alimentación	Trifásica 400 V
Apilable	Máximo 3
Estructura externa	Acero inox