

Horno Túnel Ventilado

UN INSTRUMENTO
SÓLIDO, DE USO
SIMPLE E
INCREÍBLEMENTE
FUNCIONAL

- Garantiza calidad y cantidad para mejorar los productos y el trabajo
- Cámara ventilada para cocciones siempre uniformes
- Permite calibrar por separado dos distintas temperaturas de ejercicio
- Puerta para inspección de la cocción
- Basamento de acero inox
- Permite calibrar por separado dos distintas temperaturas de ejercicio, con valores que llegan a 450°C. La caja de mandos es simple e intuitivo y permite escoger la temperatura de las resistencias superiores e inferiores, la velocidad y dirección de la cinta





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	2800x2	3600x2
Potencia resistencia solera (W)	1500x2	4100x2	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



PRE VENTA

Descuento / Ofertas

- 5% compra con instaladores
- Oferta personalizada Con compra "Set todo incluido"
- Puesta en marcha Virtual



1 AÑO

INCLUIDO EN GARANTÍA

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



NO INCLUIDO

- Servicio técnico a domicilio
- Reconocimiento de imperfecciones o daños causados por el transporte: SI SE ACEPTA LA MERCANCÍA SIN REVISIÓN PREVIA



Atención Cliente +34/935083702
MADRID-BARCELONA

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

