

Horno eléctrico de cinta transportadora T40 code: 218945

Hechos de acero inoxidable

Adecuados para pan, pizza, verduras y preparaciones gastronómicas.

Sistema de cocción con cinta transportadora.

Sistema de horneado ventilado con circulación forzada de aire caliente.

Panel de control con pantalla táctil de 7 pulgadas.

Almacena hasta 99 programas de horneado personalizables.

La función de programación semanal permite la programación automática de operación para cada día de la semana.

Control independiente de temperatura para calefacción superior e inferior.

Control electrónico de velocidad de la cinta transportadora con tiempo de horneado ajustable de 1 min 30 seg a 20 min.

Aislamiento térmico de alto rendimiento.

Diseño compacto que ahorra espacio.

Altura de la cámara: 100 mm.

Temperatura de trabajo hasta 350°C. Adecuado para operaciones de servicio de alimentos más pequeñas.

Ancho de la cinta: 400 mm.

Capacidad:

Pizzas Ø26 cm: hasta 43 pizzas/hora

Pizzas Ø32 cm: hasta 26 pizzas/hora

Pizzas Ø40 cm: hasta 23 pizzas/hora

No apto para pizzas de Ø45 cm.

Elementos calefactores superiores: 2 × 1500 W.

Elementos de calentamiento inferior: 2 × 2200 W.

Absorción eléctrica:

- Monofásico: 33.9 A.

- Trifásico: 11.3 A.



ESPECIFICACIONES

Panel de control	Pantalla táctil
Potencia (entrada) (W)	7800
Tipo de embalaje	Caja
Cantidad de embalaje comercial	1
Longitud (mm)	985
Ancho (mm)	1425
Altura (mm)	450
Dimensiones	985x1425x(H)450

Sonda	No
Programable	Sí
Peso del producto (kg)	101
Longitud interior (mm)	540
Ancho interior (mm)	400
Altura interna (mm)	100



ESPECIFICACIONES DE TRANSPORTE

EAN	8711369218945
Código intrastat	85166090

País de origen	Italia
Cantidad de empaque GS1	1