

Horno eléctrico de cinta transportadora T50 code: 218969

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 servicios de alimentos de volumen medio.

Puerta de inspección de horneado de vidrio.

Ancho de la cinta: 500 mm.

Capacidad:

Pizzas de Ø26 cm: hasta 86 pizzas/hora

Pizzas de Ø32 cm: hasta 43 pizzas/hora

Pizzas de Ø40 cm: hasta 29 pizzas/hora

Pizzas de Ø45 cm: hasta 26 pizzas/hora.

Elementos de calentamiento superior: 2 × 2800 W.

Elementos de calefacción inferior: 2 × 4100 W.

Absorción eléctrica:

- Trifásico: 20.6 A.



ESPECIFICACIONES

Panel de control	Pantalla táctil
Tipo de puerta	Tilting
Potencia (entrada) (W)	14200
Tipo de embalaje	Caja
Longitud (mm)	1210
Ancho (mm)	1860
Altura (mm)	500
Dimensiones	1210x1860x(H)500
Materiales principales	Metales

Cantidad de embalaje comercial	1
Sonda	No
Programable	Sí
Peso del producto (kg)	255
Longitud interior (mm)	750
Ancho interior (mm)	500
Altura interna (mm)	100



HENDI

Tools for Chefs

ESPECIFICACIONES DE TRANSPORTE

EAN	8711369218969
Código intrastat	84198180
Unidades de venta por palé	1

Envase de plástico (g)	250
País de origen	Italia
Cantidad de empaque GS1	1
Peso bruto (kg)	261