

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.

+ El soporte de la cinta transportadora de 500 mm aumenta la capacidad de horneado.

+ El sistema de horneado de cinta transportadora admite una producción diaria continua.

+ La puerta de inspección de horneado permite un control conveniente del horneado durante el funcionamiento.

+ El aislamiento de alto rendimiento soporta condiciones de horneado estables.

+ El panel de control táctil admite una operación diaria intuitiva.



Código	V	W	LxWxH (W)
218969	400	14200	1210x1860x(H)500