



Forno Pizza Professionale a Tunnel Trifase, comandi touch, nastro trasportatore 500 mm

MODELLO: MLE/50

Dimensioni esterne

L 1860 x P 1210 x H 500 mm

7.999,00 € + IVA



Prodotto in 10/15 gg



Dimensioni esterne	L 1860 mm x P 1210 mm x H 500 mm
Dimensioni interne	L 500 mm x P 750 mm x H 100 mm
Dimensioni imballo	L 2035 mm x P 1435 mm x H 790 mm
Potenza	14,2 Kw
Peso netto	255 Kg
Voltaggio	Trifase - 400 V
Temperatura d'esercizio	0° C / 350° C
Camere	1
Potenza resistenza cielo	2.800 W x 2
Potenza resistenza platea	4.100 W x 2
Assorbimento	20,6 W
Peso lordo	318 kg

Numero pizze diametro 25 cm	5
Numero pizze diametro 32 cm	2
Numero pizze diametro 40 cm	1
Numero pizze diametro 45 cm	1
Tempo di cottura	210 secondi
Numero pizze/ora diametro 25 cm	86
Numero pizze/ora diametro 32 cm	43
Numero pizze/ora diametro 40 cm	29
Numero pizze/ora diametro 45 cm	26
Pannello di controllo	Digitale
Materiale di costruzione	Acciaio INO x

Descrizione

Forno Pizza Professionale a Tunnel Trifase, comandi touch, nastro trasportatore 500 mm.

Il forno a tunnel è pratico e di facile utilizzo; pertanto, non richiede personale specializzato o con esperienza in quanto non serve controllare il forno durante il suo utilizzo, nè aprire la porta per sfornare e infornare.

Questi forni possono essere utilizzati per la cottura della pizza, ma anche per pane, focacce, verdure, prodotti di gastronomia e molto altro.

I forni a tunnel assicurano una **maggiore produttività** grazie al **nastro trasportatore** in **acciaio INOX**, alla **cottura a convezione** e all'utilizzo di **rélé elettrostatici**.

Il forno a tunnel è interamente costruito in **acciaio INOX** ed è dotato di una **porta laterale** per controllare la cottura dei prodotti, nonché di **ingressi agevoli** per facilitare le operazioni di pulizia.

La temperatura d'esercizio di 350°C viene raggiunta in tempi molto brevi e la superficie esterna del forno non si surriscalda oltre i 40°C. La temperatura, inoltre, è tenuta monitorata da una sonda PT1000.

Il forno presenta un **pannello di controllo dotato di display touch 7" semplice e intuitivo** che consente di calibrare separatamente due diverse temperature di esercizio con valori che arrivano a 350°C. Il display a Cristalli liquidi permette di **programmare l'orario di accensione/spengimento, impostare la velocità del nastro trasportatore e regolare la temperatura del cielo e della platea**.

Inoltre, ti **sarà possibile impostare 6 programmi di utilizzo** differenti che potrai richiamare con un semplice click, **potrai impostare ricette e modificarle facilmente**. Disponibile **programma Quick start** modalità rapida per dare il via a un programma generico tra modalità ECO (icona foglia), con le resistenze al 50%, e la modalità BOOST (icona freccia), con le resistenze al 100%. Il forno è dotato anche della **funzione di mantenimento** che mantiene regolare la temperatura senza nessun programma selezionato.

Il forno è dotato di **2 resistenze sul cielo e 2 sulla platea** per poter raggiungere nel minor tempo possibile la temperatura desiderata.

I forni a tunnel sono sovrapponibili fino a un massimo di 3.

E' inoltre disponibile come optional il supporto per il forno in inox.

Il forno a tunnel è indicato per **produzioni industriali e/o fast food**.

Cavo di linea non presente.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA