

Forno Pizza Professionale a Tunnel Trifase, comandi touch, nastro trasportatore 650 mm

MODELLO: MLE/65

Dimensioni esterne

L 2070 x P 1320 x H 560 mm

10.424,00 € + IVA

Produzione in 10/15 gg

Dimensioni esterne	L 2070 mm x P 1320 mm x H 560 mm
Dimensioni interne	L 650 mm x P 1000 mm x H 100 mm
Dimensioni imballo	L 2265 mm x P 1485 mm x H 855 mm
Potenza	18,4 Kw
Peso netto	284 Kg
Voltaggio	Trifase - 400 V
Temperatura d'esercizio	0° C / 350° C
Camere	1
Potenza resistenza cielo	3.600 W x 2
Potenza resistenza platea	5.400 W x 2
Assorbimento	25,2 W
Peso lordo	367 kg

Numero pizze diametro 25 cm	8
Numero pizze diametro 32 cm	6
Numero pizze diametro 40 cm	3
Numero pizze diametro 45 cm	2
Tempo di cottura	210 secondi
Numero pizze/ora diametro 25 cm	137
Numero pizze/ora diametro 32 cm	103
Numero pizze/ora diametro 40 cm	51
Numero pizze/ora diametro 45 cm	40
Pannello di controllo	Digitale
Materiale di costruzione	Acciaio INO x
Normative	CE disponibile

Descrizione

Forno Pizza Professionale a Tunnel Trifase, comandi touch, nastro trasportatore 650 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, nonchè 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/spegnimento**, **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