



Horno para pizza eléctrico y de túnel modelo tn 38/45 con una longitud de cinta de 45cm

ideal pizzerias y restaurantes y establecimientos donde se sirven pizzas y quieran un horno pizza de cinta.

Horno pizza electrico de túnel

Horno para pizza eléctrico y de túnel modelo tn 38/45 con una longitud de cinta de 45cm.

ideal pizzerias y restaurantes y establecimientos donde se sirven pizzas.

- Temperatura trabajo (°C): 350°C
- Alimentación (V): 400 3 Ph 50 Hz
- Potencia absorbida (Kw): 5.65
- Dimensiones cámara (mm): 450x350x75mm
- Dimensiones exteriores (mm): 1210x680x360mm
- Peso neto (Kg): 41 Kgs
- Ideal para cocer o calentar pizzas, bocadillos, tostadas, focaccias, tortas, etc
- TN-38/45 longitud de cinta transportadora 45 cm
- Cinta transportadora de acero con cajón recoge-migas
- Pueden superponerse 2 unidades
- Regulación mediante potenciómetro de la velocidad de la cinta
- Resistencias blindadas situadas en el techo y suelo regulables con 2 termostatos
- Temperatura de trabajo recomendada 320 °C
- Tiempo medio para una pizza clásica entre 3,5 y 4,5 minutos

¿Te ayudamos a elegir el horno de pizza que mejor se adapta a tu empresa? En EquipoH estamos al otro

lado del teléfono 630.668.204, al otro lado de la pantalla en el chat que está en la parte inferior derecha de su pantalla, o al otro lado del mail: contacto@equipoh.com.

Puedes ver más hornos de pizza en este link: [+ horno para pizza](#)

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1210x680x360mm