

HORNO TÚNEL A GAS T64G

MARCA:

MORETTI

PROCEDENCIA:

ITALIA

FUNCIÓN:

Horno de banda a gas principalmente diseñado para la elaboración de pizza, carne, pastas y verduras.

CARACTERÍSTICAS:

- El horno está conformado por una cámara de cocción que es atravesada por una cinta transportadora.
- Cocción por aire caliente generado por un quemador con premezclado de aire-gas que es operado por control electrónico modulante.
- La regulación de temperatura es electrónica y posee un termostato de seguridad y una puerta de abatible con bisagras en la parte inferior.



DIMENSIONES:

Ancho: 1240 mm

Largo: 910 mm

Alto: 510 mm

PESO:

111 kg

ALIMENTACIÓN:

220 V Bifásico

ASPECTOS TÉCNICOS:

Temperatura máxima de cocción:
320 °C

Consumo de gas natural:
1.22 m³/h

Consumo de gas propano:
0.78 kg/h

Potencia eléctrica mínima:
3.0 Kw

Potencia eléctrica máxima:
9.9 K

Consumo eléctrico:
0.2 Kw