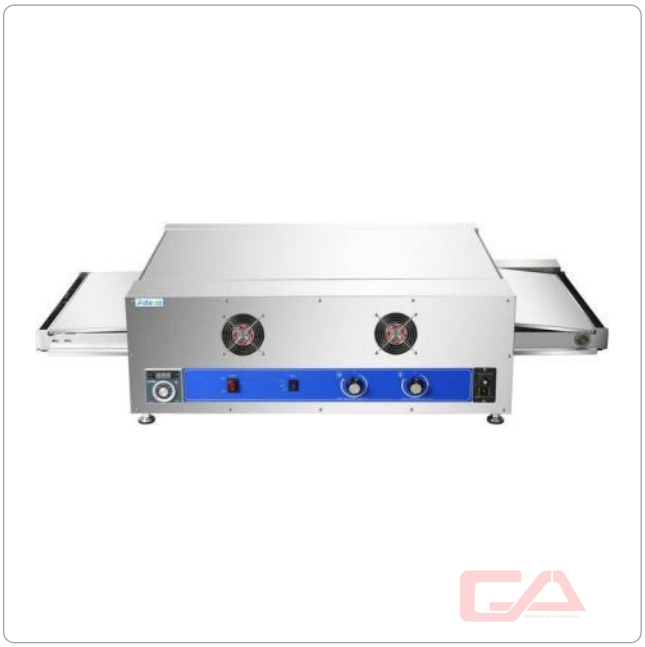
HEP-18

Horno de Cinta Eléctrico

Tiempo de paso y calor superior e inferior ajustables para la cocción continua. El HEP-18 permite regular la velocidad de la cinta y cada zona de calentamiento, con indicación digital de temperatura y rango de 50 a 300 °C.

La superficie de trabajo de 500 × 1.450 mm recibe pizzas de 18 pulgadas. El transporte puede invertir su sentido.



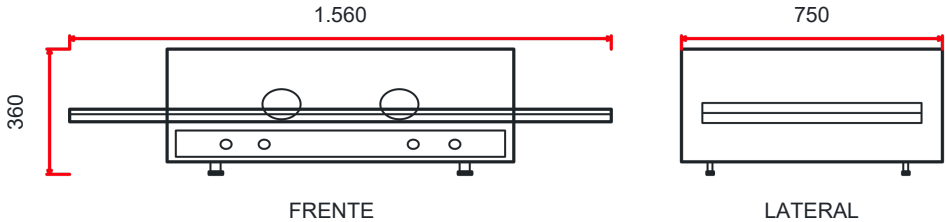
PRESTACIONES

Superficie útil	500 × 1.450 mm (ancho nominal 500 mm)
Temperatura	50–300 °C
Cinta	Transporte continuo, velocidad regulable y sentido reversible
Control temp.	Digital; regulación superior e inferior independiente
Formato pizza	18 pulgadas (Ø nominal 457,2 mm)

CARACTERÍSTICAS

Ventilación	Ventiladores para refrigeración de los controles
Potencia	10,3 kW
Encendido	Eléctrico automático
Alimentación	220 V / 60 Hz
Material cinta	Banda metálica de inox.; grado alimenticio declarado por GA
Montaje	Horizontal, de sobremesa
Aplicaciones	Pizzas y alimentos compatibles con la abertura
Estructura	Inox.
Peso neto	96 kg
Tipo de calor	Resistencias eléctricas sup./inf.; aire forzado (GA)
Cinta extraíble	Metálica, desmontable/levantable para limpieza
Aislamiento	Térmico: Sí; exterior de baja temperatura (declaración GA)
Protección	Térmica: Corte por sobretemperatura
Espacio libre	Más de 100 mm alrededor respecto a productos no inflamables; espacio frontal de trabajo
Instalación	Conexión fija; corte y protección contra fugas eléctricas

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	1.560 mm
Fondo	750 mm
Alto	360 mm

Consultar precio