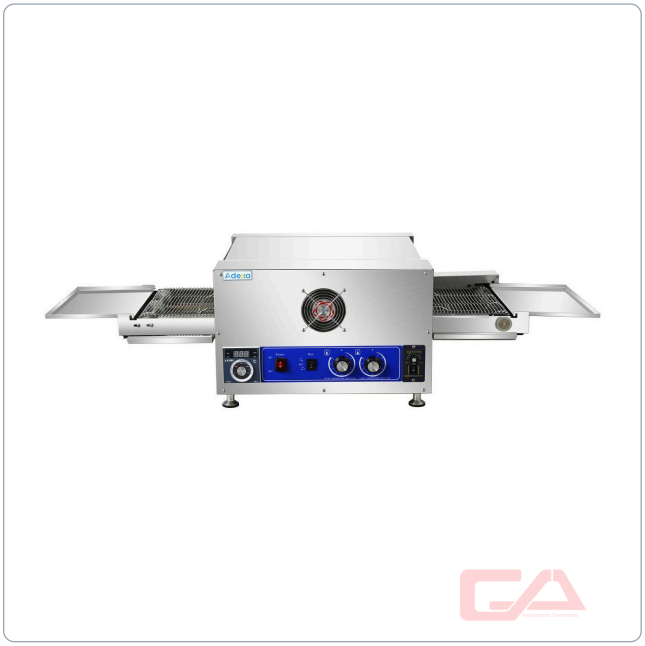
HEP-12

Horno de Cinta Eléctrico

Velocidad de cinta regulable para ajustar el tiempo de paso de las pizzas. El HEP-12 combina una superficie útil de 350 × 1.000 mm, sentido de transporte reversible y regulación independiente del calor superior e inferior.

La indicación digital permite consultar la temperatura dentro del rango de 50 a 300 °C. Admite pizzas de hasta 12 pulgadas e incorpora ventilación para los controles y protección contra sobretemperatura.



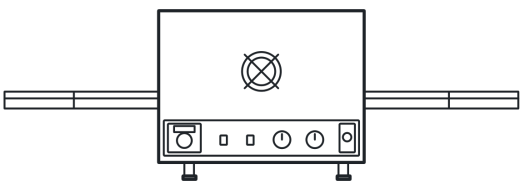
PRESTACIONES

Superficie útil	350 × 1.000 mm
Sistema	Cocción: Paso continuo mediante cinta transportadora
Temperatura	50–300 °C
Formato pizza	Hasta 12 pulgadas
Control temp.	Indicación digital y regulación superior/inferior independiente
Control cinta	Velocidad regulable y sentido reversible
Ancho correa	355 mm

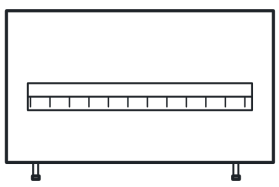
CARACTERÍSTICAS

Potencia	6,7 kW
Peso neto	60 kg
Alimentación	220–240 V / 60 Hz
Tipo de calor	Resistencias eléctricas superiores e inferiores
Ventilación	Enfriamiento de los controles por ventilación
Protección	Térmica: Corte por sobretemperatura
Espacio libre	Más de 100 mm alrededor respecto a productos no inflamables; espacio frontal de trabajo
Instalación	Conexión fija con corte y protección contra fugas eléctricas

DIMENSIONES



FRENTE



LATERAL

Medidas publicadas

Ancho	1.100 mm
Fondo	570 mm
Alto	360 mm

Consultar precio