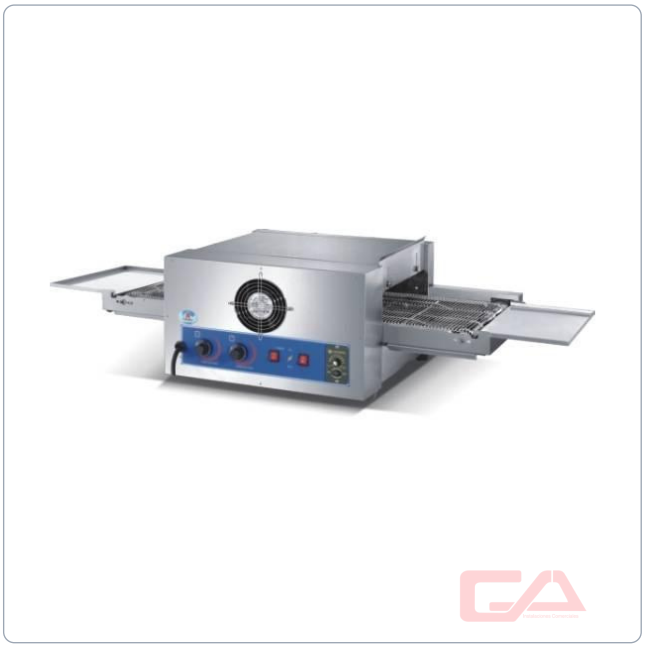
HEP-32

Horno de Cinta Eléctrico

Una cinta de 850 × 1.800 mm para el paso continuo de pizzas de hasta 32 pulgadas. El HEP-32 permite regular la velocidad e invertir el sentido del transporte para ajustar el tiempo de paso y el lado de entrada de las preparaciones.

El calor superior e inferior se regula de forma independiente, con un rango de 50 a 300 °C. El conjunto eléctrico incorpora ventilación de los controles y corte de protección por sobretemperatura.



PRESTACIONES

Superficie útil	850 × 1.800 mm
Sistema	Cocción: Paso continuo mediante cinta transportadora
Temperatura	50–300 °C
Formato pizza	Hasta 32 pulgadas
Control temp.	Regulación superior/inferior independiente
Control cinta	Velocidad regulable y sentido reversible
Ancho correa	856 mm

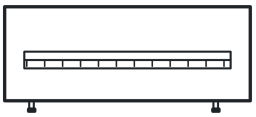
CARACTERÍSTICAS

Potencia	25,5 kW
Peso neto	140 kg
Alimentación	380 V
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	2.500 mm
Fondo	1.060 mm
Alto	450 mm

Consultar precio