

# OPCIONES PARA EL HORNO TÚNEL PARA PIZZAS



Horno túnel para pizzas desarrollado para ofrecer gran flexibilidad y cocción eficaz de pizzas. El horno para pizzas es ideal para cocción de pasteles, pan árabe y preparación de platos tales como hamburguesas, pescados y salchichas. El horno es de gran eficiencia energética, silencioso, compacto y bien aislado, proporcionando una gran capacidad en una pequeña superficie.



## OPCIONES DEL HORNO TP

### 1. Altura adaptada de las patas

TP puede entregarse con altura opcional de patas.

### 2. Protección contra corrientes 585 mm (TPX1)

Impide las corrientes de aire a través del interior del horno. De esa manera se logra una temperatura de cocción uniforme de los productos.

### 3. Protección contra corrientes 900 mm (TPX2)

Impide las corrientes de aire a través del interior del horno. De esa manera se logra una temperatura de cocción uniforme de los productos.

### 4. Tiempo de cocción muy corto

42 segundos–5.5 minutos

## ACCESORIOS RECOMENDADOS

Bandeja para pizzas túnel, ø 240 mm (No. 60936-240).

Bandeja para pizzas túnel, ø 260 mm (No. 60936-260).

Bandeja para pizzas túnel, ø 300 mm (No. 60936-300).

Bandeja para pizzas túnel, ø 320 mm (No. 60936-320).

Bandeja para pizzas túnel, ø 360 mm (No. 60936-360).

Bandeja para pizzas túnel, ø 440 mm (No. 60936-440).



Bandeja para pan pizza, ø 240 mm (No. 61001-240).

Bandeja para pan pizza, ø 400 mm (No. 61001-400).

Bandeja para pan pizza, ø 480 mm (No. 61001-480).



Rejilla de red para pizzas, aluminio, ø 300 mm (No. 61126-300L).



## Dimensiones

### TP10 - 1 piso

Ancho x Alto: 730 x 599 mm  
Profundo: 1 920 mm

### TP20 - 2 pisos

Ancho x Alto: 730 x 939 mm  
Profundo: 1 550 mm

### TP30 - 3 pisos

Ancho x Alto: 730 x 1 279 mm  
Profundo: 1 550 mm

### TP11 - 1 piso

Ancho x Alto: 1 075 x 1 350 mm  
Profundo: 1 850 mm

### TP21 - 2 pisos

Ancho x Alto: 1 075 x 1 690 mm  
Profundo: 1 850 mm

### TP31 - 3 pisos

Ancho x Alto: 1 075 x 1 830 mm  
Profundo: 1 850 mm

### TP12 - 1 piso

Ancho x Alto: 1 390 x 1 350 mm  
Profundo: 1 850 mm

### TP22 - 2 pisos

Ancho x Alto: 1 390 x 1 690 mm  
Profundo: 1 850 mm

### TP32 - 3 pisos

Ancho x Alto: 1 390 x 1 830 mm  
Profundo: 1 850 mm

|  | TP10 | TP20 | TP30 | TP11 | TP12 | TP21 | TP22 | TP31 | TP32 |
|--|------|------|------|------|------|------|------|------|------|
| Altura adaptada de las patas               | ○    | ○    | ○    | ○    | ○    | ○    | ○    | ○    | ○    |
| Protección contra corrientes 585 mm (TPX1) |      |      |      | ○    |      | ○    |      | ○    |      |
| Protección contra corrientes 900 mm (TPX2) |      |      |      |      | ○    |      | ○    |      | ○    |
| Tiempo de cocción muy corto                | ○    | ○    | ○    | ○    | ○    | ○    | ○    | ○    | ○    |

- Estándar
- Opciones