

**HORNO DE TUNEL PARA PIZZA  
MODELO: SYNTHESYS 11-65 GAS  
CÓDIGO: EZAN00020**



Todos los hornos a túnel modulares Synthesis se pueden sobreponer para multiplicar su productividad durante las horas pico. La sobreposición de dos módulos también te permite diferenciar la cocina optimizando los espacios en el local. La temperatura máxima que alcanza es de 320°C. El aire caliente embiste el producto mientras está en la cámara de cocción, lo que permite obtener un horneado perfecto desde la primera hasta la última pizza.

- Fácil uso para una gestión más sencilla
- Optimización de los tiempos de trabajo gracias al arrastre automático de los productos
- Capacidad de hornear diferentes productos, incluso directamente en la malla.
- Función ECONOMY que permite mantener el horno caliente entre una sesión de cocción y otra.
- Posibilidad de crear combinaciones personalizadas.



Requerimientos de interconexión:

\*Incluye base

Preparaciones	Horno de túnel
 ELÉCTRICA	220V, 3F, 60 Hz
 GAS	Gas LP 3/4", PC 1.5 a 2 kg / cm2

Solicite información adicional o especificaciones a su asesor de ventas

Frente	<b>1.55 m</b>
Profundidad	<b>2.00 m</b>
Altura	<b>0.55 m</b>
Altura con base	<b>1.15 m</b>
Conexión Eléctrica	<b>220V/3F/60Hz</b>
Peso	<b>252 Kg</b>
Ancho de banda	<b>65 cm</b>



Servicio Técnico  
**55 5352 8252**  
**55 5352 4471**  
atención@euromexservice.com  
[www.euromexservice.com](http://www.euromexservice.com)

Las imágenes contenidas en esta ficha técnica son de carácter ilustrativo y son utilizadas como referencia.