

MODELO XLT-3855-TS A GAS

Los hornos XLT utilizan corrientes verticales de aire caliente a través de 7 pares de conductos cónicos que van directamente sobre la cinta transportadora de acero inoxidable. Estos conductos son configurables y ajustables. Con este sistema se consigue cocinar el producto de manera uniforme y rápidamente. Los tiempos de cocción (entre 1:30 y 17 minutos:segundos) y los controles de temperatura (máximo 285°C) se ajustan digitalmente.

Todos los modelos de XLT se pueden apilar hasta 3 hornos en altura para aumentar así la producción con el mínimo espacio. Gracias a la puerta tipo sándwich, permite la carga y descarga de productos para los tiempos de cocción diferentes. Construidos enteramente en acero inoxidable 304, consiguiendo la máxima durabilidad. Los hornos XLT™ se fabrican en los EE.UU. bajo los estrictos estándares de calidad. Los hornos XLT™ han sido probados a fuego máximo durante 4 horas seguidas sin sufrir ninguna alteración.

La mayoría de piezas de repuesto son estándar, lo que le permite adquirirlas a cualquier proveedor.

El panel frontal es extraíble manualmente sin necesidad de herramientas, por lo que puede acceder fácilmente al interior del horno, haciendo de la limpieza una tarea más sencilla y rápida que el resto de hornos del mercado. Se puede configurar el sentido de la cinta transportadora, de derecha a izquierda o de izquierda a derecha.

XLT ofrece la opción de solicitar el horno con el sistema de ventilación AVI, reduciendo los costes ya que evita fugas de calor y reduce drásticamente el ruido. Incluye un sistema integrado de incendios.

Todos los hornos se pueden solicitar con cinta partida.

El modelo 3855-TS está diseñado para altas producciones de pizzas y en un tiempo record!. Es ideal para restaurantes con servicio en el propio local, para llevar y con entrega a domicilio.





Modelo	Capacidad	Dimensiones (axfxh) / Peso	Voltios	Tipo de gas
XLT3855-TS GAS Sencillo	Cinta: 965 x 2.292mm Zona de cocción: 965 x 1.397mm	2.362 x 1.708 x 1.086 mm 376 Kg	41,64 kw	Gas Natural o Propano
XLT3855-TS GAS Doble	Cinta: 965 x 2.292mm Zona de cocción: 965 x 1.397mm	2.362 x 1.708 x 1.594 mm 686 Kg	83,28 kw	Gas Natural o Propano
XLT3855-TS GAS Triple	Cinta: 965 x 2.292mm Zona de cocción: 965 x 1.397mm	2.362 x 1.708x 1.721 mm 978 Kg	124,92 kw	Gas Natural o Propano

XLT-37855-TS GAS	Tamaño del orificio	Requisitos de presión	Requisitos eléctricos
Gas Natural	5,31mm	Rango de presión de entrada: 15-35 mbar Presión de manifold: 8,75 mbar	220/240 1 fase 50 hz
Propano	3,18mm	Rango de presión de entrada: 27,5-35 mbar Presión de manifold: 25 mbar	3 Amperios