Turboblender

Horno de Cinta Continua TB-HCINP PLUS



Cocción ininterrumpida

¡Tu producción más rápida!

¡Elevá tu producción gastronómica con nuestro Horno de Cinta Continua TB-HCINP PLUS!

Diseñado para cocción ininterrumpida y profesional, este horno trabaja con un sistema de circulación térmica que garantiza una cocción uniforme, consistente y sin pausas. Ideal para pizzerías, panaderías, rotiserías, comedores y cocinas de alto rendimiento, donde la velocidad y la precisión lo son todo.

Su panel de control inteligente te permite elegir entre modo libre, menú programable o modo ECO para optimizar el consumo energético cuando no está en uso. Además, su estructura en acero inoxidable asegura durabilidad, higiene y fácil limpieza.




MENOS ESPERA
MÁS PRODUCCIÓN
MEJOR SABOR

Horno de Cinta Continua

TB-HCINP PLUS

Modo ECO.

Banda con entrada de 43 cm



Cámara interna de 50 x 43.6 cm.

Control de velocidad de banda de
1 min y 25 seg. y hasta 11 min



Temperatura: Hasta 300°C

Construcción en Acero Inoxidable.

Con ajustadores de altura para evitar perdida de calor

Controles digitales programables de fácil operación

Temperatura superior
e inferior individual

Potencia: 6700W

Fácil limpieza



El poder de lo que querés.

Turboblender

www.turboblender.com