



# TÚNEL ELÉTRICO | GÁS



Os fornos tuneis da Supremax, são ideais para produções contínuas de diferentes tipos de panificados, entre eles: pães, bolos, tortas, salgados, biscoitos, bolachas, panettones, pizzas, etc.

São construídos visando a qualidade final no produto, garantindo o mais importante quesito para indústria alimentícia e padrão de assamento.

Alia a força com excelente aproveitamento térmico, alto desempenho produtivo, durabilidade e baixo consumo.

Construído nas versões: gás (ciclotérmico, direto e convecção), elétrico e a lenha.

**Capacidade sob medida para sua necessidade, consulte o comercial.**

DESCRIÇÃO	LARGURA (mm)	PROF. (mm)	ALTURA (mm)	LARGURA INTERNA (mm)	COMP. INTERNO (mm)	ALTURA INTERNA (mm)	AMPERAGEM (A) 220v	AMPERAGEM (A) 380v		
 CABECEIRA DE ENTRADA	2600	1500	1000	-	-	-				
 CABECEIRA DE SAÍDA	2600	1500	1000	-	-	-				
 MÓDULO	2600	7000	2500	1950	7000	350				

DESCRIÇÃO	LARGURA (mm)	PROF. (mm)	ALTURA (mm)	LARGURA INTERNA (mm)	COMP. INTERNO (mm)	ALTURA INTERNA (mm)	POTENCIA	Kw	AMPERAGEM (A) 220v	AMPERAGEM (A) 380v
 CABECEIRA DE ENTRADA	2600	1500	1000	-	-	-	-	-	-	-
 CABECEIRA DE SAÍDA	2600	1500	1000	-	-	-	-	-	-	-
 MÓDULO	2600	7000	2500	1950	7000	350	-	-	-	-
 MOTOREDUTOR	-	-	-	-	-	-	1,5	1,1	4,8	2,75
 TURBINA PRINCIPAL	-	-	-	-	-	-	4	3	11,40	6,61
 TURBINA AUXILIAR	-	-	-	-	-	-	3	2,25	8,25	4,78

 ESTEIRA	ÁREA ÚTIL DE ASSAMENTO DA ESTEIRA PADRÃO E DE 1800mm PELO COMPRIMENTO DE TODOS OS MÓDULOS									
--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--