



TECNOSERVICE'21 srl

by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
PFD-TUNNELC/50	Forno pizza tunnel elettrico con nastro in maglia inox largo 500 mm, cottura ventilata, resa 43 pizze/ora max, completo di supporto base, V 400/3 + N, Peso lordo Kg 318, Kw 14,2 - dim. mm. 1858x1210x500h	<p>€ 6.332,89 + IVA € 7.726,13 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello</p> <p>Consegna: da 8 a 15 giorni</p>

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FORNO PIZZA TUNNEL ELETTRICO CON NASTRO LARGO 500mm, RESA 43 PIZZE/ORA MAX Ø 32, completo di SUPPORTO BASE con RUOTE:

- Costruito interamente in **acciaio inox, completo di supporto base con ruote.**
- Cottura a convezione (ventilata) in **camera da mm 750x500x100h**, dotato di **PORTA LATERALE** per **controllare la cottura e facilita le operazioni di pulizia.**
- Temperatura di esercizio di 320° regolabile e controllato con sonda PT 1000, 2 resistenze sul cielo e 2 sulla platea.
- La temperatura, inoltre, è tenuta monitorata da una sonda **PT1000.**
- Nastro in **maglia inox con velocità regolabile.**
- Pannello comandi digitale di facile lettura, intuitivo, consente di programmare **ACCENSIONE** e **SPEGNIMENTO**, e controllare tutte le funzioni della macchina.
- Possibilità di sovrapporre sino a 3 camere.

Accessori/Optional:

- Supporto inox Versione Bassa per n.3 forni sovrapposti


Marchio CE
Made in Italy

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Trifase
Volts	V 400/3 + N

Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	14,2
Peso netto (Kg)	255
Peso lordo (Kg)	318
Larghezza (mm)	1858
Profondità (mm)	1210
Altezza (mm)	500

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<p>PFD-SBC/50</p> 	<p>TECHNOCHEF - Cavalletto di Supporto Inox Versione Bassa, Mod.SBC/50 Cavalletto di supporto inox completo di 4 ruote (2 con freno) versione bassa per n.3 forni a tunnel sovrapposti Mod.C/50, peso Kg 23, dim.mm.850x1040x270h</p>	<p>€ 369,15 + IVA € 450,36 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni</p>





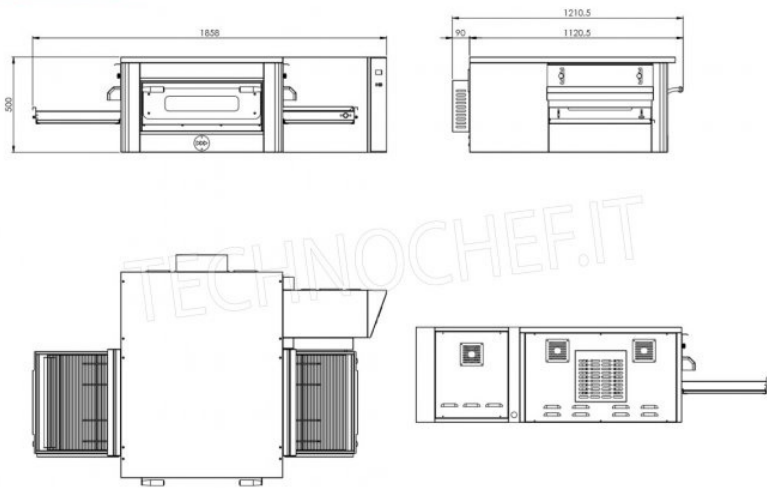


PANNELLO DI CONTROLLO ELETTRICO DIGITALE
L'utilizzo del pannello di controllo è semplice e intuitivo; consente di programmare l'orario di accensione e spegnimento, la velocità del nastro e la temperatura del cielo e della platea.











PRODUCTIVITY
PRODUTTIVITÀ
DIE PRODUKTIVITÄT
PRODUCTIVITE
PRODUCTIVIDAD
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

	0	C 40	C 50	C 65	C 80
Number of pizzas/hour					
Numero pizze/ora	25	43	86	137	206
Pizzen pro Stunde	32	26	43	103	120
Numero des pizzas/heure	40	23	29	51	86
Numero de pizzas/hora	45	0	26	40	57
Пидццы в час					

Pizzas quantities are calculated with a cooking time of 3:30, at 320°C of temperature and with a fresh pizza, not frozen.

Le quantità di pizze sono calcolate con un tempo di cottura di 3:30, alla temperatura di 320°C e con una preparazione da zero, non con prodotti surgelati.

Die Produktivität pro Stunde wird mit den folgenden Parametern berechnet: Kochzeit von 3:30 Minuten, Temperatur 320°C, frischer Teig (nicht tiefgekühlt).

Les quantités des pizzas sont calculées avec un temps de cuisson de 3:30, à la température de 320°C et avec une pizza fraîche, pas surgelée.

Las cantidades de pizzas se calculan con un tiempo de cocción de 3:30, a la temperatura de 320°C y con una pizza fresca, no congelada.

Время приготовления 3:30 минуты, температура 320°C, свежее тесто (не замороженное).