



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

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



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>PFD-TUNNELC/40GAS</b>	Forno pizza tunnel a gas con nastro in maglia inox largo 400 mm, cottura ventilata, resa 26 pizze/ora max, Potenza Termica Kw 10,4, V.230/1, Peso lordo Kg 190, dim.mm.1425x1015x450h	<b>€ 3.771,77 + IVA</b> € 4.601,56 IVA incl. <b>Spedizione in Italia: calcolata nel carrello</b> <b>Consegna: da 8 a 15 giorni</b>

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

#### FORNO PIZZA TUNNEL a GAS CON NASTRO LARGO 400mm, RESA 26 PIZZE/ORA MAX Ø 32:

- Costruito interamente in **acciaio inox**, adatto a diverse esigenze di cottura (pane, pizza, verdure, preparazioni gastronomiche);
- Cottura a convezione (ventilata) in **camera da mm 540x400x100h**, dotato di **PORTA LATERALE** per **controllare la cottura e facilitare le operazioni di pulizia**.
- Temperatura di esercizio 0°- 350°;
- Nastro in **maglia inox** con **velocità regolabile**.
- Il nastro trasportatore garantisce una maggiore produttività e, grazie alla porta per l'ispezione della cottura, non rende necessario il controllo del forno durante il suo utilizzo;
- 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.

#### Optional:

- Supporti base

**Marchio CE**  
**Made in Italy**

#### SCHEDA TECNICA

<b>Alimentazione elettrica</b>	Monofase
<b>Volts</b>	V 230/1
<b>Potenza termica (Kw)</b>	10,4

<b>Peso netto (Kg)</b>	140
<b>Peso lordo (Kg)</b>	190
<b>Larghezza (mm)</b>	1425
<b>Profondità (mm)</b>	1015
<b>Altezza (mm)</b>	450

#### ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
-------------	-------------	-----------------



**PFD-SBC/40**

**TECHNOCHEF - Cavalletto di Supporto Inox  
Versione Bassa, Mod.SBC/40**

Cavalletto di supporto inox completo di 4 ruote (2 con freno) versione bassa per n.3 forni a tunnel sovrapposti Mod.C/40, Peso 14 Kg, dim.mm.600x865x300h

**€ 369,15 + IVA**

€ 450,36 IVA incl.

**Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello

**Consegna:** da 4 a 9 giorni



**PFD-SC/40**

**TECHNOCHEF - Cavalletto di Supporto Inox,  
Mod.SC/40**

Cavalletto di supporto inox completo di 4 ruote (2 con freno) per Forno pizza a Tunnel Mod.C40, Peso Kg 24, dim.mm.600x865x632h

**€ 428,76 + IVA**

€ 523,09 IVA incl.

**Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello

**Consegna:** da 4 a 9 giorni



TECHNOCHEF.IT





**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**  
**PRODUKTIVITÄT**  
**PRODUCTIVITE**  
**PRODUCTIVIDAD**  
**ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ**

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

**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).