



SCHEDA TECNICA

| | |
|--------------------------------|----------|
| Alimentazione elettrica | Monofase |
| Volts | V 230/1 |
| Potenza termica (Kw) | 10,4 |
| Peso netto (Kg) | 140 |
| Peso lordo (Kg) | 190 |
| Larghezza (mm) | 1425 |
| Profondità (mm) | 1015 |
| Altezza (mm) | 450 |

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FORNO PIZZA TUNNEL a GAS CON NASTRO LARGO 400mm, RESA 26 PIZZE/ORA MAX Ø 32, completo di SUPPORTO BASE con RUOTE:

- 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 facilita 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:

- Supporto inox Versione Bassa per n.3 forni sovrapposti

| CODICE | DESCRIZIONE | PREZZO/CONSEGNA |
|--------------------------|--|---|
| PFD-TUNNELC/40GAS | Forno pizza tunnel a gas con nastro in maglia inox largo 400 mm, cottura ventilata, resa 26 pizze/ora max, completo di supporto base, Potenza Termica Kw 10,4, V.230/1, Peso lordo Kg 190, dim.mm.1425x1015x450h | € 3.952,79 + IVA € 4.822,40 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 8 a 15 giorni |

| ACCESSORI/OPTIONAL | | |
|--|--|--|
| CODICE/FOTO | DESCRIZIONE | PREZZO/CONSEGNA |
| PFD-SBC/40  | TECHNOCHEF - Cavalletto di Supporto Inox Versione Bassa, Mod.SBC/40 | € 379,27 + IVA € 462,71 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni |







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 | 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).