



SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Potenza termica (Kw)	20,1
Peso netto (Kg)	275
Peso lordo (Kg)	338
Larghezza (mm)	1860
Profondità (mm)	1200
Altezza (mm)	500

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FORNO PIZZA TUNNEL a GAS 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 facilitare le operazioni di pulizia.**
- La linea di forni tunnel in acciaio inox è adatta a diverse esigenze di cottura (pane, pizza, verdure, preparazioni gastronomiche).
- 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/50GAS	Forno pizza tunnel a gas con nastro in maglia inox largo 500 mm, cottura ventilata, resa 43 pizze/ora max, completo di supporto base, Potenza Termica Kw 20,1, V.230/1, Peso lordo Kg 338, dim.mm.1860x1200x500h	€ 6.828,11 + IVA € 8.330,29 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 8 a 15 giorni

ACCESSORI/OPTIONAL		
CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
PFD-SBC/50 	TECHNOCHEF - Cavalletto di Supporto Inox Versione Bassa, Mod.SBC/50	€ 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					
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
Пидццц 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).