



#### SCHEDA TECNICA

<b>Alimentazione elettrica</b>	Monofase
<b>Volts</b>	V 230/1
<b>Potenza termica (Kw)</b>	22,6
<b>Peso netto (Kg)</b>	304
<b>Peso lordo (Kg)</b>	387
<b>Larghezza (mm)</b>	2070
<b>Profondità (mm)</b>	1375
<b>Altezza (mm)</b>	560

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

##### **FORNO PIZZA TUNNEL a GAS CON NASTRO LARGO 650mm, RESA 103 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 650x1000x100h, dotato di **PORTA LATERALE** per **controllare la cottura e facilita 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.

##### **Accessori/Optional:**

- Supporto inox Versione Bassa per n.3 forni sovrapposti

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>PFD-TUNNELC/65GAS</b>	Forno pizza tunnel a gas con nastro in maglia inox largo 650 mm, cottura ventilata, resa 103 pizze/ora max, completo di supporto base, Potenza Termica Kw 22,6, Peso lordo Kg 387, dim.mm.2070x1375x560h	<b>€ 8.781,11 + IVA</b> € 10.712,95 IVA incl. <b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello  <b>Consegna:</b> da 8 a 15 giorni

ACCESSORI/OPTIONAL		
CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>PFD-SBC/65</b> 	<b>TECHNOCHEF - Cavalletto di Supporto Inox</b> <b>Versione Bassa, Mod.SBC/65</b>	<b>€ 379,27 + IVA</b> € 462,71 IVA incl. <b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello  <b>Consegna:</b> 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
<b>Number of pizzas/hour</b>	<b>25</b>	<b>43</b>	<b>86</b>	<b>137</b>	<b>206</b>
Numero pizza/ora					
Pizzen pro Stunde	<b>32</b>	<b>26</b>	<b>43</b>	<b>103</b>	<b>120</b>
Número de pizzas/hora					
Número de pizzas/hora	<b>40</b>	<b>23</b>	<b>29</b>	<b>51</b>	<b>86</b>
Пидццц в час	<b>65</b>	<b>0</b>	<b>26</b>	<b>40</b>	<b>57</b>

**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).

