



#### SCHEDA TECNICA

<b>Alimentazione elettrica</b>	Trifase
<b>Volts</b>	V 400/3 +N
<b>Frequenza (Hz)</b>	50
<b>Potenza elettrica (Kw)</b>	7,8
<b>Peso netto (Kg)</b>	101
<b>Peso lordo (Kg)</b>	163
<b>Larghezza (mm)</b>	1425
<b>Profondità (mm)</b>	985
<b>Altezza (mm)</b>	450

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

**FORNO PIZZA TUNNEL ELETTRICO CON NASTRO LARGO 400mm, RESA 26 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 540x400x100h**, 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.
- 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

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>PFD-TUNNELC/40</b>	Forno pizza tunnel elettrico con nastro in maglia inox largo 400 mm, cottura ventilata, resa 26 pizze/ora max, completo di supporto base, V 400/3 + N, Peso lordo 163 Kg, 7,8 Kw , dim. mm. 1425x985x450h	<b>€ 3.783,23 + IVA</b> € 4.615,54 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/40</b> 	<b>TECHNOCHEF - Cavalletto di Supporto Inox</b> <b>Versione Bassa, Mod.SBC/40</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>	25	43	86	137	206
Numero pizze/ora					
Pizzen pro Stunde	32	26	43	103	120
Número des pizzas/heure					
Número de pizzas/hora	40	23	29	51	86
Пидццц в час	65	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).

