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
www.technochef.it
www.technochef.eu

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

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Trifase
Volts	V 400/3 +N
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	17,4
Peso netto (Kg)	284
Peso lordo (Kg)	367
Larghezza (mm)	2070
Profondità (mm)	1320
Altezza (mm)	560

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FORNO PIZZA TUNNEL ELETTRICO CON NASTRO LARGO 650 mm, 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 mm 1000x650x100h**, 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 e 2 sulla platea.
- 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

Marchio CE
Made in Italy

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
PFD-TUNNELC/65	Forno pizza tunnel elettrico con nastro in maglia inox largo 650 mm, cottura ventilata, resa 103 pizze/ora max, completo di supporto base, V.400/3+N, Peso 367 Kg, Kw.17,4, dim.mm.2070x1320x560h	**€ 8.479,42** *+ IVA* € 10.344,89 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 8 a 15 giorni

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
PFD-SBC/65 	**TECHNOCHEF - Cavalletto di Supporto Inox Versione Bassa, Mod.SBC/65**	**€ 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.

TECHNOCHEF.IT

TECHNOCHEF.IT

PRODUCTIVITY
PRODUTTIVITÀ
DIE PRODUKTIVITÄT
PRODUCTIVITÉ
PRODUCTIVIDAD
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

	Ø	C 40	C 50	C 65	C 80
Number of pizzas/hour Numero pizze/ora Pizzen pro Stunde Numéro des pizzas/heure Número de pizzas/hora Пиццы в час	25	43	86	137	206
	32	26	43	103	120
	40	23	29	51	86
	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 quantitées des pizzas sont calculéees avec un temps de cuisson de 3:30, à la témpérature 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).