



SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Trifase
Volts	V 400/3 +N
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	24,4
Peso netto (Kg)	411
Peso lordo (Kg)	505
Larghezza (mm)	2250
Profondità (mm)	1560
Altezza (mm)	600

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FORNO PIZZA TUNNEL ELETTRICO CON NASTRO LARGO 800mm, RESA 120 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 1100x800x100h**, 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.
- Dimensioni esterne mm: 2250x1560x600h.
- Dimensioni esterne con supporto mm: 2250x1560x1130h.

Accessori/Optional

- Supporto inox Versione Bassa per n.3 forni sovrapposti

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
PFD-TUNNELC/80	Forno pizza tunnel elettrico con nastro in maglia inox largo 800 mm, cottura ventilata, resa 120 pizze/ora max, completo di supporto base con ruote, Peso lordo Kg 505, V.400/3+ N, Kw.24,4, Peso 505 Kg, dim.mm.2250x1560x600h	€ 10.060,54 + IVA € 12.273,86 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 8 a 15 giorni
ACCESSORI/OPTIONAL		
CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
PFD-SBC/80 	TECHNOCHEF - Cavalletto di Supporto Inox Versione Bassa, Mod.SBC/80	€ 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

	Ø	C 40	C 50	C 65	C 80
Number of pizzas/hour	25	43	86	137	206
Numero pizze/ora	32	26	43	103	120
Pizzen pro Stunde	40	23	29	51	86
Numéro des pizzas/heure	45	0	26	40	57
Numero de pizzas/hora					
Питцы 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).