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	Monofase
Volts	V 230/1
Potenza termica (Kw)	10,4
Peso netto (Kg)	140
Peso lordo (Kg)	190
Larghezza (mm)	1425
Profondità (mm)	1015
Altezza (mm)	450

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FORNO PIZZA TUNNEL a GAS CON NASTRO LARGO 400mm, RESA 26 PIZZE/ORA MAX Ø 32, completo di SUPPORTO BASE con RUOTE:
.

- Costruito interamente in **acciaio inox,** adatto a diverse esigenze di cottura (pane, pizza, verdure, preparazioni gastronomiche);
- 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 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

Marchio CE
Made in Italy

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
PFD-TUNNELC/40GAS	Forno pizza tunnel a gas con nastro in maglia inox largo 400 mm, cottura ventilata, resa 26 pizze/ora max, completo di supporto base, Potenza Termica Kw 10,4, V.230/1, Peso lordo Kg 190, dim.mm.1425x1015x450h	**€ 3.952,79** *+ IVA* € 4.822,40 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 8 a 15 giorni

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
PFD-SBC/40 	**TECHNOCHEF - Cavalletto di Supporto Inox Versione Bassa, Mod.SBC/40**	**€ 379,27** *+ IVA* € 462,71 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 4 a 9 giorni

GAS

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
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 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).

TECHNOCHEF.IT