



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)	22,6
Peso netto (Kg)	304
Peso lordo (Kg)	387
Larghezza (mm)	2070
Profondità (mm)	1375
Altezza (mm)	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

Marchio CE
Made in Italy

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
PFD-TUNNELC/65GAS	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	€ 8.781,68 + IVA € 10.713,65 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.









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	25	43	86	137	206
Pizzen pro Stunde	25	43	86	137	206
Numéro des pizzas/heure	25	43	86	137	206
Numero de pizzas/hora	25	43	86	137	206
Пизцы в час	25	43	86	137	206

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).

