



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
PFD-TUNNELC/40	Forno pizza tunnel elettrico con nastro in maglia inox largo 400 mm, cottura ventilata, resa 26 pizze/ora max, V 400/3 + N, Peso lordo 163 Kg, 7,8 Kw , dim. mm. 1425x985x450h	€ 3.615,85 + IVA Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 8 a 15 giorni

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FORNO PIZZA TUNNEL ELETTRICO CON NASTRO LARGO 400mm, RESA 26 PIZZE/ORA MAX Ø 32:

- Costruito interamente in **acciaio inox**.
- 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:

- Supporti base

Marchio CE
Made in Italy

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Trifase
Volts	V 400/3 +N
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	7,8
Peso netto (Kg)	101
Peso lordo (Kg)	163

Larghezza (mm) 1425

Profondità (mm) 985

Altezza (mm) 450

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO

DESCRIZIONE

PREZZO/CONSEGNA

PFD-SBC/40



**TECHNOCHEF - Cavalletto di Supporto Inox
Versione Bassa, Mod.SBC/40**

Cavalletto di supporto inox completo di 4 ruote (2 con freno) versione bassa per n.3 forni a tunnel sovrapposti Mod.C/40, Peso 14 Kg, dim.mm.600x865x300h

€ 369,15 + IVA

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

PFD-SC/40



**TECHNOCHEF - Cavalletto di Supporto Inox,
Mod.SC/40**

Cavalletto di supporto inox completo di 4 ruote (2 con freno) per Forno pizza a Tunnel Mod.C40, Peso Kg 24, dim.mm.600x865x632h

€ 428,76 + IVA

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
Питцы 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).

