

#### 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



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.
- $\circ\,\,$  Temperatura di esercizio di 320° regolabile e controllato con sonda PT 1000, 2 resistenze sul cielo.
- $\circ~$  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.
- o 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	

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









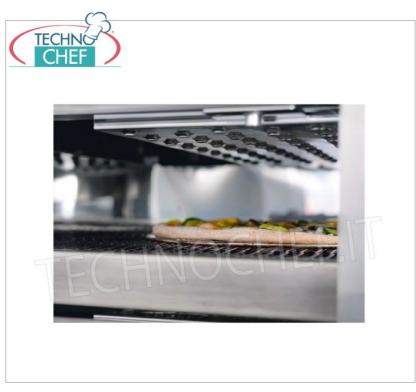














# PRODUCTIVITY PRODUCTIVITÀ DIE PRODUCTIVITÀT PRODUCTIVITÈ PRODUCTIVIDAD ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

# Pizzas quantities are calculated with a cooking time of 3:30, at 320 $^{\circ}\text{C}$ 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 zeri 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 3:20°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 3:20°C y con una pizza fresca, no congelada.

Время приготовления 3:30 минуты, температура 3:20°С, свежее тесто (не замороженное).

