



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/40GAS	Forno pizza tunnel a gas con nastro in maglia inox largo 400 mm, cottura ventilata, resa 26 pizze/ora max, Potenza Termica Kw 10,4, V.230/1, Peso lordo Kg 190, dim.mm.1425x1015x450h	€ 3.771,77 + IVA Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 8 a 15 giorni

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

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

- 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:

- Supporti base

Marchio CE
Made in Italy

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

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

	0	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	(32)	26	43	103	120
Numéro des pizzas/heure	(40)	23	29	51	86
Numero de pizzas/hora	(45)	0	26	40	57
Пидцы 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).