



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>PFD-TUNNELC/40</b>	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	<b>Consegna:</b> 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

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

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

Consegna: da 4 a 9 giorni



TECHNOCHEF.IT



**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 Numero pizze/ora Pizzen pro Stunde Numéro des pizzas/heure Número de pizzas/hora Питцы 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 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).

