



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>PFD-TUNNELC/50</b>	Forno pizza tunnel elettrico con nastro in maglia inox largo 500 mm, cottura ventilata, resa 43 pizze/ora max, completo di supporto base, V 400/3 + N, Peso lordo Kg 318, Kw 14,2 - dim. mm. 1858x1210x500h	<b>Consegna:</b> da 8 a 15 giorni

**DESCRIZIONE PROFESSIONALE**
**FORNO PIZZA TUNNEL ELETTRICO CON NASTRO LARGO 500mm, RESA 43 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 mm 750x500x100h**, 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 e 2 sulla platea.
- 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:**

- Supporto inox Versione Bassa per n.3 forni sovrapposti

**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>	14,2
<b>Peso netto (Kg)</b>	255

**Peso lordo (Kg)** 318

**Larghezza (mm)** 1858

**Profondità (mm)** 1210

**Altezza (mm)** 500

**ACCESSORI/OPTIONAL**

**CODICE/FOTO**

**DESCRIZIONE**

**PREZZO/CONSEGNA**

**PFD-SBC/50**



**TECHNOCHEF - Cavaletto di Supporto Inox  
Versione Bassa, Mod.SBC/50**

Cavaletto di supporto inox completo di 4 ruote (2 con freno) versione bassa per n.3 forni a tunnel sovrapposti Mod.C/50, peso Kg 23, dim.mm.850x1040x270h

**Consegna:** da 4 a 9 giorni



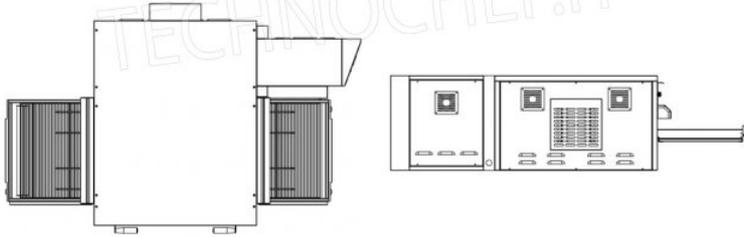
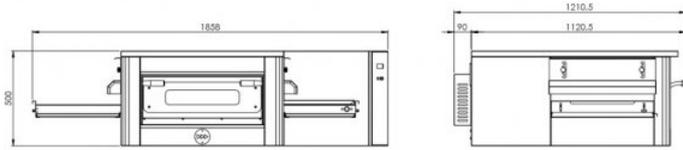


**PANNELLO DI CONTROLLO ELETTRICO DIGITALE**  
L'utilizzo del pannello di controllo è semplice e intuitivo;  
consente di programmare l'orario di accensione e spegnimento,  
la velocità del nastro e la temperatura del cielo e della platea.









**PRODUCTIVITY**  
**PRODUTTIVITÀ**  
**Die Produktivität**  
**PRODUCTIVITE**  
**PRODUCTIVIDAD**  
**ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ**

	0	C 40	C 50	C 65	C 80
<b>Number of pizzas/hour</b>	25	43	86	137	206
Numero pizze/ora					
Pizzen pro Stunde	32	26	43	103	120
Numero des pizzas/heure					
Numero de pizzas/hora	40	23	29	51	86
Плитцы в час	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).