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/65	Forno pizza tunnel elettrico con nastro in maglia inox largo 650 mm, cottura ventilata, resa 103 pizze/ora max, completo di supporto base, V.400/3+N, Peso 367 Kg, Kw.17,4, dim.mm.2070x1320x560h	**Consegna:** da 8 a 15 giorni

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FORNO PIZZA TUNNEL ELETTRICO CON NASTRO LARGO 650 mm, RESA 103 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 1000x650x100h**, 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

Alimentazione elettrica	Trifase
Volts	V 400/3 +N
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	17,4
Peso netto (Kg)	284

Peso lordo (Kg)	367
Larghezza (mm)	2070
Profondità (mm)	1320
Altezza (mm)	560

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
PFD-SBC/65	**TECHNOCHEF - Cavalletto di Supporto Inox Versione Bassa, Mod.SBC/65** Cavalletto di supporto inox completo di 4 ruote (2 con freno), versione bassa per n.3 forni a tunnel sovrapposti Mod.C/65, peso Kg 26, dim.mm.1110x1200x270h	**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.

TECHNOCHEF.IT

PRODUCTIVITY
PRODUTTIVITÀ
DIE PRODUKTIVITÄT
PRODUCTIVITÉ
PRODUCTIVIDAD
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

	Ø	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 Пиццы 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 quantitées des pizzas sont calculéees 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).

TECHNOCHEF.RU