



**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/50GAS</b>	Forno pizza tunnel a gas con nastro in maglia inox largo 500 mm, cottura ventilata, resa 43 pizze/ora max, completo di supporto base, Potenza Termica Kw 20,1, V.230/1, Peso lordo Kg 338, dim.mm.1860x1200x500h	<b>Consegna:</b> da 8 a 15 giorni

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

**FORNO PIZZA TUNNEL a GAS 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.**
- La linea di forni tunnel in acciaio inox è adatta a diverse esigenze di cottura (pane, pizza, verdure, preparazioni gastronomiche).
- 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

- Supporto inox Versione Bassa per n.3 forni sovrapposti

**Marchio CE**  
**Made in Italy**

#### SCHEDA TECNICA

<b>Alimentazione elettrica</b>	Monofase
<b>Volts</b>	V 230/1
<b>Potenza termica (Kw)</b>	20,1
<b>Peso netto (Kg)</b>	275

**Peso lordo (Kg)** 338

**Larghezza (mm)** 1860

**Profondità (mm)** 1200

**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	25	43	86	137	206
Pizzen pro Stunde	26	43	103	120	120
Numero des pizzas/heure	23	29	51	86	86
Numero de pizzas/hora	0	26	40	57	57
Плитцы 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).