

| CODE | DESCRIPTION | PRIX/LIVRAISON |
|-----------------------|---|--|
| PFD-TUNNELC/40 | Four à pizza tunnel électrique avec tapis grillagé inox largeur 400 mm, cuisson ventilée, rendement 26 pizzas/heure max, V 400/3 + N, Poids brut 163 Kg, 7,8 Kw, dim. mm. 1425x985x450h | € 3.615,85 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 8 à 15 jours |

DESCRIPTION PROFESSIONELLE
FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE À TUNNEL AVEC BANDE DE LARGE 400 mm, RENDEMENT 26 PIZZAS/HEURE MAX Ø 32 :

- Construit entièrement en **acier inoxydable**.
- Cuisson par convection (ventilée) dans **une chambre de 540x400x100h mm** , équipée d'une **PORTE LATÉRALE** pour **contrôler la cuisson et faciliter les opérations de nettoyage** .
- Température de fonctionnement de 320° réglable et contrôlée par sonde PT 1000, 2 résistances sur le dessus.
- De plus, la température est surveillée par une sonde **PT1000** .
- Courroie **grillagée en acier inoxydable à vitesse réglable** .
- Panneau de commande numérique intuitif et facile à lire, vous permet de programmer ON et **OFF** et de contrôler toutes les fonctions de la machine.
- Possibilité de superposer jusqu'à 3 pièces.

Accessoires/Options :

- Supports de base



Marquage CE
Fabriqué en Italie

FICHE TECHNIQUE

| | |
|--------------------------------|------------|
| alimentation électrique | Trifase |
| Volts | V 400/3 +N |
| fréquence (Hz) | 50 |
| puissance (KW) | 7,8 |
| poids net (Kg) | 101 |
| poids brut (Kg) | 163 |

| | |
|-----------------|------|
| largeur (mm) | 1425 |
| profondeur (mm) | 985 |
| hauteur (mm) | 450 |

FICHE TECHNIQUE

| CODE/PHOTO | DESCRIPTION | PRIX/LIVRAISON |
|--|--|---|
| <p>PFD-SBC/40</p>  | <p>TECHNOCHEF - Support en acier inoxydable, version basse, modèle SBC / 40 Support en acier inoxydable complet avec 4 roues (2 avec frein), version basse pour 3 fours tunnels superposés Mod.C / 40, Poids 14 Kg, dim.mm.600x865x300h</p> | <p>€ 369,15 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer</p> <p>Livraison 4 à 9 jours</p> |
| <p>PFD-SC/40</p>  | <p>TECHNOCHEF - Support en acier inoxydable, modèle SC / 40 Support en acier inoxydable complet avec 4 roues (2 avec frein) pour four à pizza Tunnel Mod.C40, poids 24 kg, dim.mm.600x865x632h</p> | <p>€ 428,76 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer</p> <p>Livraison 4 à 9 jours</p> |





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 Плитцы 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).

