



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

Services and Technologies for professional catering since 1973



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
PFD-TUNNELC/80	Four à pizza tunnel électrique avec tapis grillagé en acier inoxydable de 800 mm de large, cuisson ventilée, rendement 120 pizzas/heure max, complet de support de base à roulettes, Poids brut 505 kg, V.400/3+ N, Kw.24,4, Poids 505 Kg , dim.mm.2250x1560x600h	€ 9.785,95 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 8 à 15 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE À TUNNEL AVEC COURROIE DE LARGE 800 mm, RENDEMENT 120 PIZZAS/HEURE MAX Ø 32, complet de SUPPORT DE BASE avec ROUES :

- Construit entièrement en **acier inoxydable, complet de support de base avec roues.**
- Cuisson par convection (ventilée) dans **une chambre de 1100x800x100h mm** , équipée d'une **PORTE LATÉRALE** pour **contrôler la cuisson** et **faciliter les opérations de nettoyage** .
- Température de fonctionnement de 320° réglable et contrôlée avec sonde PT 1000, 2 résistances en haut et 2 en bas.
- 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.
- Dimensions extérieures mm : 2250x1560x600h.
- Dimensions extérieures avec support mm : 2250x1560x1130h.

Accessoires/Options

- Support inox version basse pour 3 fours superposés

Marquage CE
Fabriqué en Italie

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3 +N
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	24,4
poids net (Kg)	411

poids brut (Kg)	505
largeur (mm)	2250
profondeur (mm)	1560
hauteur (mm)	600

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO

DESCRIPTION

PRIX/LIVRAISON

PFD-SBC/80



TECHNOCHEF - Support bas en acier inoxydable, Mod.SBC / 80

Support en acier inoxydable complet avec 4 roues (2 avec frein), version basse pour 3 fours tunnel superposés Mod.C / 80.

€ 369,15

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours





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	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	23	29	51	86	86
Пидцы в час	0	26	40	57	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).