



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
PFD-TUNNELC/40GAS	Four à pizza tunnel à gaz avec tapis grillagé inox de 400 mm de large, cuisson ventilée, rendement 26 pizzas/heure max, Puissance thermique 10,4 kW, V.230/1, Poids brut 190 kg, dim.mm.1425x1015x450h	€ 3.771,77 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 8 à 15 jours

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

- Construit entièrement en **acier inoxydable**, adapté aux différents besoins de cuisson (pain, pizza, légumes, préparations gastronomiques) ;
- 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 0°- 350° ;
- Courroie **grillagée en acier inoxydable à vitesse réglable** .
- Le tapis transporteur garantit une plus grande productivité et, grâce à la porte d'inspection de cuisson, il ne nécessite pas de vérifier le four pendant son utilisation ;
- 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.

Facultatif :

- Supports de base

Marquage CE
Fabriqué en Italie
FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
Puissance thermique (Kw)	10,4
poids net (Kg)	140
poids brut (Kg)	190
largeur (mm)	1425

profondeur (mm) 1015

hauteur (mm) 450

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO

DESCRIPTION

PRIX/LIVRAISON

PFD-SBC/40



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

€ 369,15

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

PFD-SC/40



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

€ 428,76

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours



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.









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	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).