



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



| CÓDIGO | DESCRIPCIÓN | PRECIO/ENTREGA |
|----------------|--|--|
| PFD-TUNNELC/40 | Horno eléctrico de túnel para pizzas con cinta de malla de acero inoxidable de 400 mm de ancho, cocción ventilada, rendimiento máximo 26 pizzas/hora, V 400/3 + N, Peso bruto 163 Kg, 7,8 Kw, dim. mm. 1425x985x450h | € 3.615,85 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega de 8 a 15 días |

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

HORNO PARA PIZZA DE TÚNEL ELÉCTRICO CON CORREA DE 400 mm DE ANCHO, RENDIMIENTO 26 PIZZAS/HORA MAX Ø 32:

- Construido íntegramente en **acero inoxidable**.
- Cocción por convección (ventilada) en **cámara de 540x400x100h mm**, equipada con **PUERTA LATERAL** para **controlar la cocción y facilitar las operaciones de limpieza**.
- Temperatura de funcionamiento de 320° regulable y controlada con sonda PT 1000, 2 resistencias en la parte superior.
- Además, la temperatura es controlada por una sonda **PT1000**.
- Cinta de **malla de acero inoxidable** con **velocidad regulable**.
- Panel de control digital intuitivo y de fácil lectura, permite programar el ON y OFF, y controlar todas las funciones de la máquina.
- Posibilidad de superponer hasta 3 habitaciones.

Accesorios/Opciones:

- Soportes básicos

marca CE
Hecho en Italia

FICHA TÉCNICA

| | |
|------------------------|------------|
| alimentación eléctrica | Trifase |
| Voltios | V 400/3 +N |
| frecuencia (Hz) | 50 |
| potencia (KW) | 7,8 |
| peso neto (Kg) | 101 |
| peso bruto (Kg) | 163 |
| ancho (mm) | 1425 |

profundidad (mm) 985

altura (mm) 450

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO

DESCRIPCIÓN

PRECIO/ENTREGA

PFD-SBC/40



TECHNOCHEF - Soporte de acero inoxidable, versión baja, mod. SBC / 40

Soporte de acero inoxidable completo con 4 ruedas (2 con freno) versión baja para 3 hornos túnel superpuestos Mod.C / 40, Peso 14 Kg, dim.mm.600x865x300h

€ 369,15

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días

PFD-SC/40



TECHNOCHEF - Soporte de acero inoxidable, Mod. SC / 40

Soporte de acero inoxidable completo con 4 ruedas (2 con freno) para horno de pizza Tunnel Mod.C40, Peso 24 Kg, dim.mm.600x865x632h

€ 428,76

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días





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).

