



**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)

Services and Technologies for professional catering since 1973



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
<b>PFD-TUNNELC/65</b>	Horno eléctrico de túnel para pizzas con cinta de malla de acero inoxidable de 650 mm de ancho, cocción ventilada, rendimiento máx. 103 pizzas/hora, completo con base soporte, V.400/3+N, Peso 367 Kg, Kw.17,4, dim.mm.	<b>€ 8.231,39</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> de 8 a 15 días

#### DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

**HORNO PARA PIZZA DE TÚNEL ELÉCTRICO CON CORREA DE 650 mm DE ANCHO, RENDIMIENTO 103 PIZZAS/HORA MAX Ø 32, completo con SOPORTE BASE con RUEDAS:**

- Construido íntegramente en **acero inoxidable, completo con base soporte con ruedas** ;
- Cocción por convección (ventilada) en **cámara de 1000x650x100h 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 y 2 en la parte inferior.
- 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

- Soporte de acero inoxidable versión baja para 3 hornos apilados


marca CE  
Hecho en Italia

#### FICHA TÉCNICA

<b>alimentación eléctrica</b>	Trifase
<b>Voltios</b>	V 400/3 +N
<b>frecuencia (Hz)</b>	50
<b>potencia (KW)</b>	17,4
<b>peso neto (Kg)</b>	284

peso bruto (Kg)	367
ancho (mm)	2070
profundidad (mm)	1320
altura (mm)	560

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
<b>PFD-SBC/65</b> 	<b>TECHNOCHEF - Soporte de acero inoxidable de bajo soporte, Mod. SBC / 65</b> Soporte de acero inoxidable completo con 4 ruedas (2 con freno), versión baja para 3 hornos túnel superpuestos Mod.C / 65, peso 26 Kg, dim.mm.1110x1200x270h	<b>€ 369,15</b> <i>VAT excluido</i> <b>Envío a calcular</b> <b>Entrega</b> 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**

	Ø	C 40	C 50	C 65	C 80
<b>Number of pizzas/hour</b>	<b>25</b>	<b>43</b>	<b>86</b>	<b>137</b>	<b>206</b>
Numero pizze/ora	25	43	86	137	206
Pizzen pro Stunde	25	43	86	137	206
Numéro des pizzas/heure	25	43	86	137	206
Numero de pizzas/hora	25	43	86	137	206
Питццы в час	25	43	86	137	206

**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).

TECHNO