



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/40GAS	Horno de pizza de túnel a gas con cinta de malla de acero inoxidable de 400 mm de ancho, cocción ventilada, rendimiento máximo 26 pizzas/hora, Potencia térmica 10,4 kW, V.230/1, Peso bruto 190 kg, dim.mm.1425x1015x450h	€ 3.771,77 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega de 8 a 15 días

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

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

- Construido íntegramente en **acero inoxidable**, apto para diferentes necesidades de cocción (pan, pizza, verduras, preparaciones gastronómicas);
- 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 0°- 350°;
- Cinta **de malla de acero inoxidable** con **velocidad regulable** .
- La cinta transportadora garantiza una mayor productividad y, gracias a la puerta de inspección de cocción, no es necesario controlar el horno durante su uso;
- 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.

Opcional :

- Soportes básicos

marca CE
Hecho en Italia

FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
Potencia térmica (Kw)	10,4
peso neto (Kg)	140
peso bruto (Kg)	190
ancho (mm)	1425

profundidad (mm) 1015

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



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).