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

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3 +N
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	7,8
poids net (Kg)	101
poids brut (Kg)	163
largeur (mm)	1425
profondeur (mm)	985
hauteur (mm)	450

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE À TUNNEL AVEC COURROIE DE LARGE 400 mm, RENDEMENT 26 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 540x400x100h mm** , équipée d' **une PORTE LATÉRALE** pour **contrôler la cuisson** et **faciliter les opérations de nettoyage** .
- Température de fonctionnement de 320° réglable et contrôlée par sonde PT 1000, 2 résistances sur le dessus.
- 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.

Accessoires/Options :

- Support inox version basse pour 3 fours superposés

.
Marquage CE
Fabriqué en Italie

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
PFD-TUNNELC/40	Four à pizza tunnel électrique avec tapis grillagé en acier inoxydable de 400 mm de large, cuisson ventilée, rendement 26 pizzas/heure max, complet de support de base, V 400/3 + N, poids brut 163 Kg, 7,8 Kw, dim. mm. 1425x985x450h	**€ 3.783,23** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 8 à 15 jours

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
PFD-SBC/40 	**TECHNOCHEF - Support de Support en Acier Inox Version Basse, Mod.SBC/40**	**€ 379,27** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours

TECHNOCHEF.IT

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.

TECHNOCHEF.IT

TECHNOCHEF.IT

TECHNOCHEF.IT

TECHNOCHEF.IT

PRODUCTIVITY
PRODUTTIVITÀ
DIE PRODUKTIVITÄT
PRODUCTIVITE
PRODUCTIVIDAD
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

	Ø	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 Пиццы в час	25	43	86	137	206
	32	26	43	103	120
	40	23	29	51	86
	45	0	26	40	57

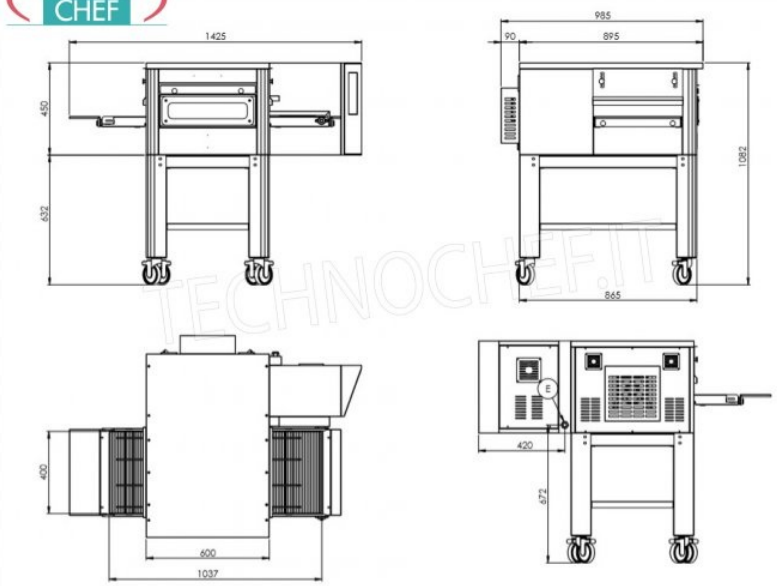
Pizzas quantities are calculated with a cooking time of 3:30, at 320°C of temperature and with a fresh pizza, not frozen.

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 quantitées des pizzas sont calculéees 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).

TECHNOCHEF.IT