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)	17,4
poids net (Kg)	284
poids brut (Kg)	367
largeur (mm)	2070
profondeur (mm)	1320
hauteur (mm)	560

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE À TUNNEL AVEC COURROIE DE LARGE 650 mm, RENDEMENT 103 PIZZAS/HEURE MAX Ø 32, complet de SUPPORT DE BASE avec ROUES :

.

- Construit entièrement en **acier inoxydable, complet de support de base à roulettes** ;
- Cuisson par convection (ventilée) dans **une chambre de 1000x650x100h mm** , équipée d' **une PORTE LATÉRALE** pour **contrôler la cuisson** et **faciliter les opérations de nettoyage** .
- Température de fonctionnement de 320° réglable et contrôlée avec sonde PT 1000, 2 résistances en haut et 2 en bas.
- 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/65	Four à pizza tunnel électrique avec tapis grillagé en acier inoxydable de 650 mm de large, cuisson ventilée, rendement 103 pizzas/heure max, complet avec support de base, V.400/3+N, Poids 367 Kg, Kw.17,4, dim.mm.	**€ 8.479,42** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 8 à 15 jours

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
PFD-SBC/65 	**TECHNOCHEF - Support de Support en Acier Inox Version Basse, Mod.SBC/65**	**€ 379,27** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours

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

PRODUCTIVITY
PRODUTTIVITÀ
DIE PRODUKTIVITÄT
PRODUCTIVITÉ
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 témpérature 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).