**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)** | 24,4 |
| **poids net (Kg)** | 411 |
| **poids brut (Kg)** | 505 |
| **largeur (mm)** | 2250 |
| **profondeur (mm)** | 1560 |
| **hauteur (mm)** | 600 |

### DESCRIPTION PROFESSIONELLE

**FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE À TUNNEL AVEC COURROIE DE LARGE 800 mm, RENDEMENT 120 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 1100x800x100h 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.
- Dimensions extérieures mm : 2250x1560x600h.
- Dimensions extérieures avec support mm : 2250x1560x1130h.

**Accessoires/Options**
- Support inox version basse pour 3 fours superposés

**Marquage CE**
**Fabriqué en Italie**

| CODE | DESCRIPTION | PRIX/LIVRAISON |
|---|---|---|
| **PFD-TUNNELC/80** | Four à pizza tunnel électrique avec tapis grillagé en acier inoxydable de 800 mm de large, cuisson ventilée, rendement 120 pizzas/heure max, complet de support de base à roulettes, Poids brut 505 kg, V.400/3+ N, Kw.24,4, Poids 505 Kg , dim.mm.2250x1560x600h | **€ 10.060,54**<br>*TVA exclue*<br>**Expédition à calculer**<br><br>**Livraison** 8 à 15 jours |

**FICHE TECHNIQUE**

| CODE/PHOTO | DESCRIPTION | PRIX/LIVRAISON |
|---|---|---|
| **PFD-SBC/80**<br> | **TECHNOCHEF - Support de Support en Acier Inox Version Basse, Mod.SBC/80** | **€ 379,27**<br>*TVA exclue*<br>**Expédition à calculer**<br><br>**Livraison** 4 à 9 jours |

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

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**<br>Numero pizze/ora<br>Pizzen pro Stunde<br>Numéro des pizzas/heure<br>Número de pizzas/hora<br>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).

TECHNOCHEF.IT