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	Monofase
Volts	V 230/1
Puissance thermique (Kw)	10,4
poids net (Kg)	140
poids brut (Kg)	190
largeur (mm)	1425
profondeur (mm)	1015
hauteur (mm)	450

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FOUR À PIZZA À TUNNEL À GAZ 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,** adapté aux différents besoins de cuisson (pain, pizza, légumes, préparations gastronomiques) ;
- 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 0°- 350° ;
- Courroie grillagée **en acier inoxydable** à **vitesse réglable** .
- Le tapis transporteur garantit une plus grande productivité et, grâce à la porte d'inspection de cuisson, il ne nécessite pas de vérifier le four pendant son utilisation ;
- 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.

Facultatif :

- Support inox version basse pour 3 fours superposés

Marquage CE
Fabriqué en Italie

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
PFD-TUNNELC/40GAS	Four à pizza tunnel à gaz avec tapis grillagé en acier inoxydable de 400 mm de large, cuisson ventilée, rendement 26 pizzas/heure max, complet avec support de base, Puissance Thermique Kw 10,4, V.230/1, Poids brut 190 Kg, dim.mm .1425x1015x450h	**€ 3.952,79** *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

GAS

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
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 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