



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
PFD-TUNNELC/40	Four à pizza tunnel électrique avec tapis grillagé inox largeur 400 mm, cuisson ventilée, rendement 26 pizzas/heure max, V 400/3 + N, Poids brut 163 Kg, 7,8 Kw, dim. mm. 1425x985x450h	€ 3.615,85 TVA exclue Expédition à calculer Livraison 8 à 15 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE À TUNNEL AVEC BANDE DE LARGE 400 mm, RENDEMENT 26 PIZZAS/HEURE MAX Ø 32 :

- Construit entièrement en **acier inoxydable**.
- 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 :

- Supports de base

Marquage CE
Fabriqué en Italie

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

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
PFD-SBC/40 	TECHNOCHEF - Support en acier inoxydable, version basse, modèle SBC / 40 Support en acier inoxydable complet avec 4 roues (2 avec frein), version basse pour 3 fours tunnels superposés Mod.C / 40, Poids 14 Kg, dim.mm.600x865x300h	€ 369,15 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours
PFD-SC/40 	TECHNOCHEF - Support en acier inoxydable, modèle SC / 40 Support en acier inoxydable complet avec 4 roues (2 avec frein) pour four à pizza Tunnel Mod.C40, poids 24 kg, dim.mm.600x865x632h	€ 428,76 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer 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.









PRODUCTIVITY
PRODUTTIVITÀ
DIE PRODUKTIVITÄT
PRODUCTIVITE
PRODUCTIVIDAD
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

	Ø	C 40	C 50	C 65	C 80
Number of pizzas/hour	25	43	86	137	206
Numero pizze/ora	32	26	43	103	120
Pizzen pro Stunde	40	23	29	51	86
Numéro des pizzas/heure	45	0	26	40	57
Numero de pizzas/hora					
Питцы 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).

