



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
PFD-TUNNELC/50GAS	Four à pizza tunnel à gaz avec tapis grillagé en acier inoxydable de 500 mm de large, cuisson ventilée, rendement 43 pizzas/heure max, complet avec support de base, Puissance Thermique Kw 20,1, V.230/1, Poids brut Kg 338, dim.mm .1860x1200x500h	€ 6.640,14 TVA exclue Expédition à calculer Livraison 8 à 15 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE
FOUR À PIZZA À TUNNEL À GAZ AVEC COURROIE DE LARGE 500 mm, RENDEMENT 43 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 750x500x100h mm** , équipée d'une **PORTE LATÉRALE** pour **contrôler la cuisson et faciliter les opérations de nettoyage** .
- La gamme de fours tunnel en acier inoxydable est adaptée aux différents besoins de cuisson (pain, pizza, légumes, préparations gastronomiques).
- Température de fonctionnement 0° - 350°.
- Courroie grillagée **en acier inoxydable à vitesse réglable** .
- Le tapis roulant garantit une plus grande productivité et, grâce à la porte de contrôle 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
FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1

Puissance thermique (Kw)	20,1
poids net (Kg)	275
poids brut (Kg)	338
largeur (mm)	1860
profondeur (mm)	1200
hauteur (mm)	500

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO

DESCRIPTION

PRIX/LIVRAISON

PFD-SBC/50



TECHNOCHEF - Support bas en acier inoxydable, Mod.SBC / 50
Support en acier inoxydable complet avec 4 roues (2 avec frein) version basse pour 3 fours tunnels superposés Mod.C / 50, poids 23 Kg, dim.mm.850x1040x270h

€ 369,15

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.









PRODUCTIVITY
PRODUTTIVITÀ
DIE PRODUKTIVITÄT
PRODUCTIVITE
PRODUCTIVIDAD
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

	0	C 40	C 50	C 65	C 80
Number of pizzas/hour	25	43	86	137	206
Numero pizze/ora	25	43	86	137	206
Pizzen pro Stunde	25	43	86	137	206
Numéro des pizzas/heure	25	43	86	137	206
Numero de pizzas/hora	25	43	86	137	206
Питццы в час	25	43	86	137	206

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).