



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>PFD-TUNNELC/40</b>	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	<b>Livraison</b> 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**

<b>alimentation électrique</b>	Trifase
<b>Volts</b>	V 400/3 +N
<b>fréquence (Hz)</b>	50
<b>puissance (KW)</b>	7,8
<b>poids net (Kg)</b>	101
<b>poids brut (Kg)</b>	163
<b>largeur (mm)</b>	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

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

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**  
**PRODUKTIVIDAD**  
**ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ**

	0	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 Питццы 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 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).

