



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>PFD-TUNNELC/50</b>	Four à pizza tunnel électrique avec tapis grillagé en acier inoxydable de 500 mm de large, cuisson ventilée, rendement 43 pizzas/heure max, complet avec support de base, V 400/3 + N, poids brut 318 kg, 14,2 kW - dim. mm. 1858x1210x500h	<b>Livraison</b> 8 à 15 jours

**DESCRIPTION PROFESSIONELLE**
**FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE À TUNNEL 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**.
- 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.

**Accessoires/Options :**

- Support inox version basse pour 3 fours superposés

**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>	14,2
<b>poids net (Kg)</b>	255

**poids brut (Kg)** 318

**largeur (mm)** 1858

**profondeur (mm)** 1210

**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

**Livraison 4 à 9 jours**



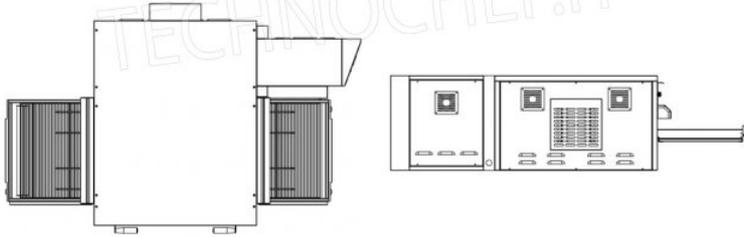
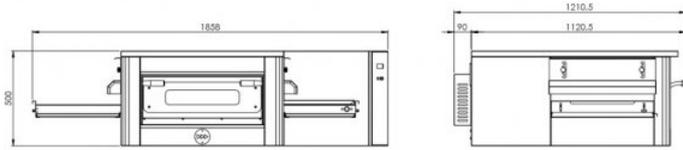


**PANNELLO DI CONTROLLO ELETTRICO DIGITALE**  
L'utilizzo del pannello di controllo è semplice e intuitivo; consente di programmare l'orario di accensione e spegnimento, la velocità del nastro e la temperatura del cielo e della platea.









**PRODUCTIVITY**  
**PRODOTTIVITÀ**  
**Die PRODUKTIVITÄT**  
**PRODUCTIVITE**  
**PRODUCTIVIDAD**  
**ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ**

	0	C 40	C 50	C 65	C 80
<b>Number of pizzas/hour</b>	25	43	86	137	206
Numero pizze/ora					
Pizzen pro Stunde	32	26	43	103	120
Numero des pizzas/heure					
Numero de pizzas/hora	40	23	29	51	86
Плитцы в час	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).