


FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Trifase
Voltios	V 400/3 +N
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	7,8
peso neto (Kg)	101
peso bruto (Kg)	163
ancho (mm)	1425
profundidad (mm)	985
altura (mm)	450

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

HORNO PARA PIZZA DE TÚNEL ELÉCTRICO CON CORREA DE ANCHO 400 mm, RENDIMIENTO 26 PIZZAS/HORA MAX Ø 32, completo de SOPORTE BASE con RUEDAS:

- Construido íntegramente en **acero inoxidable, completo con base soporte con ruedas** .
- Cocción por convección (ventilada) en **cámara de 540x400x100h mm** , equipada con **PUERTA LATERAL** para **controlar la cocción y facilitar las operaciones de limpieza** .
- Temperatura de funcionamiento de 320° regulable y controlada con sonda PT 1000, 2 resistencias en la parte superior.
- Además, la temperatura es controlada por una sonda **PT1000** .
- Cinta de malla **de acero inoxidable con velocidad regulable** .
- Panel de control digital intuitivo y de fácil lectura, permite programar el **ON y OFF** , y controlar todas las funciones de la máquina.
- Posibilidad de superponer hasta 3 habitaciones.

Accesorios/Opciones:

- Soporte de acero inoxidable versión baja para 3 hornos apilados

marca **CE**
Hecho en Italia

PFD-TUNNELC/40

Horno eléctrico de túnel para pizza con cinta de malla de acero inoxidable de 400 mm de ancho, cocción ventilada, rendimiento máx. 26 pizzas/hora, completo con base soporte, V 400/3 + N, peso bruto 163 Kg, 7,8 Kw, dim. mm. 1425x985x450h

€ 3.783,23

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega de 8 a 15 días

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO

DESCRIPCIÓN

PRECIO/ENTREGA

PFD-SBC/40



**TECHNOCHEF - Soporte de Acero Inoxidable
Versión Baja, Mod.SBC/40**

€ 379,27

VAT excluido
Envío a calcular

Entrega d 4 a 9 días





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					
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).

