TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973

FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Trifase
Voltios	V 400/3 +N
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	14,2
peso neto (Kg)	255
peso bruto (Kg)	318
ancho (mm)	1858
profundidad (mm)	1210
altura (mm)	500

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

HORNO PARA PIZZA DE TÚNEL ELÉCTRICO CON CORREA DE 500 mm DE ANCHO, RENDIMIENTO 43 PIZZAS/HORA MAX Ø 32, completo con SOPORTE BASE con RUEDAS:
.

- Construido íntegramente en **acero inoxidable, completo con base soporte con ruedas.**
- Cocción por convección (ventilada) en **cámara de 750x500x100h 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 y 2 en la parte inferior.
- 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

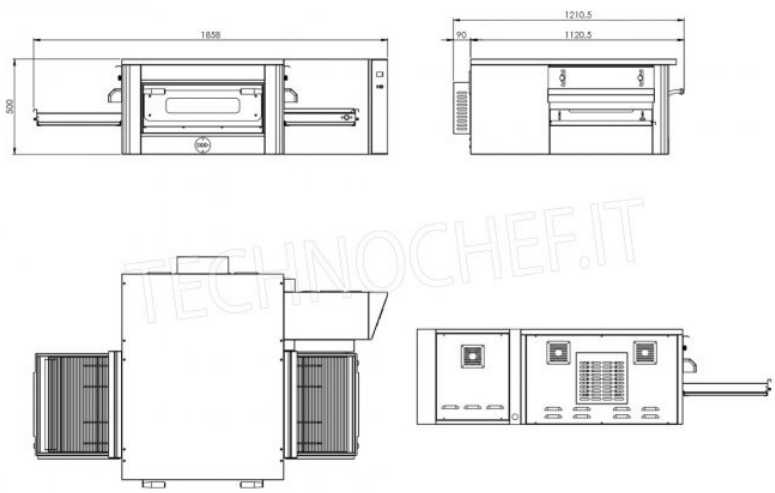
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
PFD-TUNNELC/50	Horno eléctrico de túnel para pizzas con cinta de malla de acero inoxidable de 500 mm de ancho, cocción ventilada, rendimiento máx. 43 pizzas/hora, completo con base de soporte, V 400/3 + N, peso bruto 318 kg, 14,2 kW - dim. mm. 1858x1210x500h	**€ 6.507,16** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** de 8 a 15 días

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
PFD-SBC/50 	**TECHNOCHEF - Soporte de Acero Inoxidable Versión Baja, Mod.SBC/50**	**€ 379,27** *VAT excluido* **Envìo 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.

TECHNOCHEF.IT



TECHNOCHEF.IT

PRODUCTIVITY
PRODUTTIVITÀ
DIE PRODUKTIVITÄT
PRODUCTIVITE
PRODUCTIVIDAD
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

	Ø	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 Пиццы 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 quantitées des pizzas sont calculéees avec un temps de cuisson de 3:30, à la témpérature 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).

TECHNOCHEF.IT