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	Monofase
Voltios	V 230/1
Potencia térmica (Kw)	10,4
peso neto (Kg)	140
peso bruto (Kg)	190
ancho (mm)	1425
profundidad (mm)	1015
altura (mm)	450

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

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

.

- Construido íntegramente en **acero inoxidable,** apto para diferentes necesidades de cocción (pan, pizza, verduras, preparaciones gastronómicas);
- 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 0°- 350°;
- Cinta de malla **de acero inoxidable** con **velocidad regulable** .
- La cinta transportadora garantiza una mayor productividad y, gracias a la puerta de inspección de cocción, no es necesario controlar el horno durante su uso;
- 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.

Opcional :

- Soporte de acero inoxidable versión baja para 3 hornos apilados

marca CE
Hecho en Italia

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA

PFD-TUNNELC/40GAS	Horno para pizza de túnel a gas con cinta de malla de acero inoxidable de 400 mm de ancho, cocción ventilada, rendimiento máximo 26 pizzas/hora, completo con base soporte, Potencia Térmica Kw 10,4, V.230/1, Peso bruto 190 Kg, dim.mm .1425x1015x450h	**€ 3.952,79** *VAT excluido* **Envìo 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* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días

GAS

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
PRODUCTIVITÉ
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 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).

TECHNOCHEF.IT