



FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
Potencia térmica (Kw)	22,6
peso neto (Kg)	304
peso bruto (Kg)	387
ancho (mm)	2070
profundidad (mm)	1375
altura (mm)	560

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

HORNO PARA PIZZA DE TÚNEL A GAS CON CORREA DE ANCHO 650 mm, RENDIMIENTO 103 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 650x1000x100h, equipada con **PUERTA LATERAL** para **controlar la cocción y facilitar las operaciones de limpieza** .
- La línea de hornos túnel de acero inoxidable es adecuada para diferentes necesidades de cocción (pan, pizza, verduras, preparaciones gastronómicas).
- 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 hace necesario revisar 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.

Accesorios/Opciones:

- Soporte de acero inoxidable versión baja para 3 hornos apilados

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
PFD-TUNNELC/65GAS	Horno de pizza de túnel a gas con cinta de malla de acero inoxidable de 650 mm de ancho, cocción ventilada, rendimiento máx. 103 pizzas/hora, completo con base de soporte, potencia térmica 22,6 kW, peso bruto 387 kg, dim.mm.2070x1375x560h	€ 8.781,11 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega de 8 a 15 días

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
PFD-SBC/65 	TECHNOCHEF - Soporte de Acero Inoxidable Versión Baja, Mod.SBC/65	€ 379,27 <i>VAT excluido</i> 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 pizza/ora	25	43	86	137	206
Pizzen pro Stunde	26	43	103	120	
Número des pizzas/heure	23	29	51	86	
Número de pizzas/hora	0	26	40	57	
Пидццц в час					

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).

