



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
PFD-TUNNELC/40	Horno de pizza eléctrico de túnel con cinta de malla de acero inoxidable de 400 mm de ancho, cocción ventilada, rendimiento máximo 26 pizzas/hora, V 400/3 + N, Peso bruto 163 Kg, 7,8 Kw, dim. mm. 1425x985x450h	Entrega de 8 a 15 días

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL
HORNO PARA PIZZA DE TÚNEL ELÉCTRICO CON CORREA DE 400 mm DE ANCHO, RENDIMIENTO 26 PIZZAS/HORA MAX Ø 32:

- Construido íntegramente en **acero inoxidable**.
- 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:

- Soportes básicos

marca **CE**
 Hecho en Italia

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

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO

DESCRIPCIÓN

PRECIO/ENTREGA

PFD-SBC/40



TECHNOCHEF - Soporte de acero inoxidable, versión baja, mod. SBC / 40
Soporte de acero inoxidable completo con 4 ruedas (2 con freno) versión baja para 3 hornos túnel superpuestos Mod.C / 40, Peso 14 Kg, dim.mm.600x865x300h

Entrega d 4 a 9 días

PFD-SC/40



TECHNOCHEF - Soporte de acero inoxidable, Mod. SC / 40
Soporte de acero inoxidable completo con 4 ruedas (2 con freno) para horno de pizza Tunnel Mod.C40, Peso 24 Kg, dim.mm.600x865x632h

Entrega d 4 a 9 días



TECHNOCHEF.IT



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 Numero pizze/ora Pizzen pro Stunde Numéro des pizzas/heure Número de pizzas/hora Питццы 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 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).

