



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
PFD-TUNNELC/50	Horno eléctrico de túnel para pizza 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	Entrega de 8 a 15 días

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

HORNO PARA PIZZA DE TÚNEL ELÉCTRICO CON CORREA DE ANCHO 500 mm, RENDIMIENTO 43 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 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

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

FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
PFD-SBC/50 	TECHNOCHEF - Soporte de soporte Inox de soporte bajo, Mod.SBC / 50 Soporte de acero inoxidable completo con 4 ruedas (2 con freno) versión baja para 3 hornos túnel superpuestos Mod.C / 50, peso 23 Kg, dim.mm.850x1040x270h	Entrega d 4 a 9 días





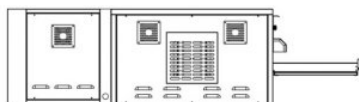
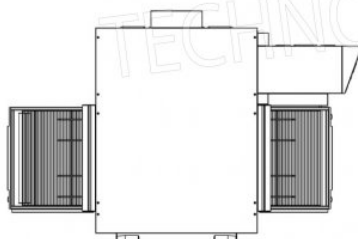
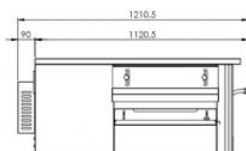
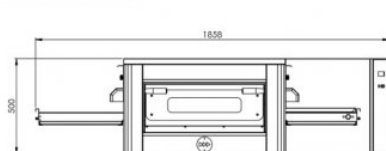
PANNELLO DI CONTROLLO ELETTRICO DIGITALE

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	32	26	43	103	120
Pizzen pro Stunde	40	23	29	51	86
Numero des pizzas/heure	45	0	26	40	57
Numero de pizzas/hora					
Питцы 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).