



| CÓDIGO                    | DESCRIPCIÓN                                                                                                                                                                                                                | PRECIO/ENTREGA                |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| <b>PDFD-TUNNELC/40GAS</b> | Horno de pizza de túnel a gas con cinta de malla de acero inoxidable de 400 mm de ancho, cocción ventilada, rendimiento máximo 26 pizzas/hora, Potencia Térmica Kw 10,4, V.230/1, Peso bruto Kg 190, dim.mm.1425x1015x450h | <b>Entrega</b> de 8 a 15 días |

#### DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

#### HORNO PARA PIZZA DE TÚNEL A GAS CON CORREA DE 400 mm DE ANCHO, RENDIMIENTO 26 PIZZAS/HORA MAX Ø 32 :

- 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 hace 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 :

- Soportes básicos

**marca CE**  
**Hecho en Italia**

#### FICHA TÉCNICA

|                               |          |
|-------------------------------|----------|
| <b>alimentación eléctrica</b> | Monofase |
| <b>Voltios</b>                | V 230/1  |
| <b>Potencia térmica (Kw)</b>  | 10,4     |
| <b>peso neto (Kg)</b>         | 140      |
| <b>peso bruto (Kg)</b>        | 190      |
| <b>ancho (mm)</b>             | 1425     |

profundidad (mm) 1015

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







**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       |
|------------------------------|-----------|-----------|-----------|------------|------------|
| <b>Number of pizzas/hour</b> | <b>25</b> | <b>43</b> | <b>86</b> | <b>137</b> | <b>206</b> |
| Numero pizze/ora             | 25        | 43        | 86        | 137        | 206        |
| Pizzen pro Stunde            | 26        | 43        | 103       | 120        |            |
| Numéro des pizzas/heure      | 26        | 43        | 103       | 120        |            |
| Numero de pizzas/hora        | 23        | 29        | 51        | 86         |            |
| Пидцы в час                  | 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).