



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
PFD-TUNNELC/50GAS	Horno para pizza de túnel a gas con cinta de malla de acero inoxidable de 500 mm de ancho, cocción ventilada, rendimiento máx. 43 pizzas/hora, completo con base soporte, Potencia Térmica Kw 20,1, V.230/1, Peso bruto Kg 338, dim.mm .1860x1200x500h	Entrega de 8 a 15 días

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

HORNO PARA PIZZA DE TÚNEL A GAS CON CORREA DE 500 mm DE ANCHO, RENDIMIENTO 43 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 750x500x100h mm**, 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.

Opcional

- Soporte de acero inoxidable versión baja para 3 hornos apilados

marca CE
Hecho en Italia

FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
Potencia térmica (Kw)	20,1

peso neto (Kg)	275
peso bruto (Kg)	338
ancho (mm)	1860
profundidad (mm)	1200
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	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).