



TECNOSERVICE'21 srl

by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



SCHEDA TECNICA

| | |
|--------------------------------|----------|
| Alimentazione elettrica | Monofase |
| Volts | V 230/1 |
| Potenza termica (Kw) | 22,6 |
| Peso netto (Kg) | 304 |
| Peso lordo (Kg) | 387 |
| Larghezza (mm) | 2070 |
| Profondità (mm) | 1375 |
| Altezza (mm) | 560 |

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FORNO PIZZA TUNNEL a GAS CON NASTRO LARGO 650mm, RESA 103 PIZZE/ORA MAX Ø 32, completo di SUPPORTO BASE con RUOTE:

- Costruito interamente in **acciaio inox, completo di supporto base con ruote.**
- Cottura a convezione (ventilata) in camera da 650x1000x100h, dotato di **PORTA LATERALE** per **controllare la cottura e facilita le operazioni di pulizia.**
- La linea di forni tunnel in acciaio inox è adatta a diverse esigenze di cottura (pane, pizza, verdure, preparazioni gastronomiche).
- Temperatura di esercizio 0°- 350°;
- Nastro in **maglia inox** con **velocità regolabile.**
- Il nastro trasportatore garantisce una maggiore produttività e, grazie alla porta per l'ispezione della cottura, non rende necessario il controllo del forno durante il suo utilizzo.
- Pannello comandi digitale di facile lettura, intuitivo, consente di programmare **ACCENSIONE** e **SPEGNIMENTO**, e controllare tutte le funzioni della macchina.
- Possibilità di sovrapporre sino a 3 camere.

Accessori/Optional:

- Supporto inox Versione Bassa per n.3 forni sovrapposti

Marchio CE
Made in Italy

| CODICE | DESCRIZIONE | PREZZO/CONSEGNA |
|--------------------------|--|--|
| PFD-TUNNELC/65GAS | Forno pizza tunnel a gas con nastro in maglia inox largo 650 mm, cottura ventilata, resa 103 pizze/ora max, completo di supporto base, Potenza Termica Kw 22,6, Peso lordo Kg 387, dim.mm.2070x1375x560h | € 8.781,11 + IVA € 10.712,95 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 8 a 15 giorni |

| ACCESSORI/OPTIONAL | | |
|--|--|--|
| CODICE/FOTO | DESCRIZIONE | PREZZO/CONSEGNA |
| PFD-SBC/65  | TECHNOCHEF - Cavalletto di Supporto Inox Versione Bassa, Mod.SBC/65 | € 379,27 + IVA € 462,71 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni |







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 | | | | |
| Pizzen pro Stunde | 26 | 43 | 103 | 120 | |
| Nombre des pizzas/heure | 23 | 29 | 51 | 86 | |
| Numero de pizzas/hora | 0 | 26 | 40 | 57 | |
| Пидцы 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).

