



TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Trifase
Volt	V 400/3 +N
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	7,8
Nettogewicht (Kg)	101
Bruttogewicht (Kg)	163
Breite (mm)	1425
Tiefe (mm)	985
Höhe (mm)	450

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

ELEKTRISCHER TUNNEL-PIZZAOFEN MIT 400 mm BREITEM BAND, ERGIEBIGKEIT 26 PIZZAS/STUNDE MAX. Ø 32, komplett mit GRUNDSTÜTZE mit RÄDERN:

- Vollständig aus **Edelstahl** gefertigt, **komplett mit Grundgestell mit Rädern** .
- Konvektionsgaren (belüftet) in **einer Kammer von 540 x 400 x 100 mm** , ausgestattet mit **einer SEITENTÜR** zur **Kontrolle des Garvorgangs** und **zur Erleichterung der Reinigungsvorgänge** .
- Betriebstemperatur von 320° einstellbar und steuerbar mit PT 1000-Sonde, 2 Widerstände auf der Oberseite.
- Darüber hinaus wird die Temperatur durch einen **PT1000-** Fühler überwacht.
- **Edelstahl** -Gitterband mit **einstellbarer Geschwindigkeit** .
- Das gut lesbare, intuitive digitale Bedienfeld ermöglicht die Programmierung von EIN und **AUS** sowie die Steuerung aller Funktionen der Maschine.
- Möglichkeit der Überlagerung von bis zu 3 Räumen.

Zubehör/Optionen:

- Edelstahlträger in niedriger Ausführung für 3 übereinander angeordnete Öfen

CE-Kennzeichnung
Hergestellt in Italien

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
PFD-TUNNELC/40	Elektrischer Tunnel-Pizzaofen mit 400 mm breitem Edelstahl-Gitterband, belüftetes Garen, Ausbeute max. 26 Pizzen/Stunde, komplett mit Grundträger, V 400/3 + N, Bruttogewicht 163 kg, 7,8 kW, Abm. mm. 1425x985x450h	€ 3.783,23 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 8 bis 15 Tage

TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
PFD-SBC/40 	TECHNOCHEF - Edelstahl-Stützständer, niedrige Version, Mod.SBC/40	€ 379,27 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage





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 Número des pizzas/heure Número de pizzas/hora Пидццц в час	25	43	86	137	206
	32	26	43	103	120
	40	23	29	51	86
	65	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).

