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

Services and Technologies for professional catering since 1973

TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Trifase
Volt	V 400/3 +N
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	17,4
Nettogewicht (Kg)	284
Bruttogewicht (Kg)	367
Breite (mm)	2070
Tiefe (mm)	1320
Höhe (mm)	560

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

ELEKTRISCHER TUNNEL-PIZZAOFEN MIT 650 mm BREITEM BAND, ERGIEBIGKEIT 103 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 1000 x 650 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 oben und 2 unten.
- 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/65	Elektrischer Tunnel-Pizzaofen mit 650 mm breitem Edelstahl-Gitterband, belüftetes Garen, Ausbeute max. 103 Pizzen/Stunde, komplett mit Grundträger, V.400/3+N, Gewicht 367 kg, Kw.17,4, Abm. 2070x1320x560h	**€ 8.479,42** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden** **Lieferung** 8 bis 15 Tage

TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
PFD-SBC/65 	**TECHNOCHEF - Edelstahl-Stützständer, niedrige Version, Mod.SBC/65**	**€ 379,27** *Ohne MwSt* **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.

TECHNOCHEF.IT

TECHNOCHEF.IT

PRODUCTIVITY
PRODUTTIVITÀ
DIE PRODUKTIVITÄT
PRODUCTIVITÉ
PRODUCTIVIDAD
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

	Ø	C 40	C 50	C 65	C 80
Number of pizzas/hour Numero pizze/ora Pizzen pro Stunde Numéro des pizzas/heure Número de pizzas/hora Пиццы в час	25	43	86	137	206
	32	26	43	103	120
	40	23	29	51	86
	45	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 quantitées des pizzas sont calculéees avec un temps de cuisson de 3:30, à la témpérature 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).