



#### TECHNISCHES DATENBLATT

<b>Stromversorgung</b>	Trifase
<b>Volt</b>	V 400/3 +N
<b>Frequenz (Hz)</b>	50
<b>Leistung (Kw)</b>	24,4
<b>Nettogewicht (Kg)</b>	411
<b>Bruttogewicht (Kg)</b>	505
<b>Breite (mm)</b>	2250
<b>Tiefe (mm)</b>	1560
<b>Höhe (mm)</b>	600

#### PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

**ELEKTRISCHER TUNNEL-PIZZAOFEN MIT 800 mm BREITEM BAND, ERGIEBIGKEIT 120 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 1100 x 800 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.
- Außenmaße mm: 2250x1560x600h.
- Außenmaße mit Stütze mm: 2250x1560x1130h.

#### Zubehör/Optionen

- Edelstahlträger in niedriger Ausführung für 3 übereinander angeordnete Öfen

**CE-Kennzeichnung**  
**Hergestellt in Italien**

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
<b>PFD-TUNNELC/80</b>	Elektrischer Tunnel-Pizzaofen mit 800 mm breitem Edelstahl-Gitterband, belüftetes Garen, Ausbeute max. 120 Pizzen/Stunde, komplett mit Grundgestell mit Rädern, Bruttogewicht 505 kg, V.400/3+ N, Kw.24,4, Gewicht 505 kg, Abm.mm.2250x1560x600h	<b>€ 10.060,54</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung</b> 8 bis 15 Tage

#### TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
<b>PFD-SBC/80</b> 	<b>TECHNOCHEF - Edelstahl-Stützständer, niedrige Version, Mod.SBC/80</b>	<b>€ 379,27</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung</b> 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
<b>Number of pizzas/hour</b>					
Numero pizze/ora	25	43	86	137	206
Pizzen pro Stunde	32	26	43	103	120
Numero des pizzas/heure	40	23	29	51	86
Numero de pizzas/hora	45	0	26	40	57
Пидццц 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).