



TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Monofase
Volt	V 230/1
Wärmeleistung (Kw)	10,4
Nettogewicht (Kg)	140
Bruttogewicht (Kg)	190
Breite (mm)	1425
Tiefe (mm)	1015
Höhe (mm)	450

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

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

- Komplette aus **Edelstahl gefertigt**, geeignet für verschiedene Kochbedürfnisse (Brot, Pizza, Gemüse, gastronomische Zubereitungen);
- Konvektionsgaren (belüftet) in **einer Kammer von 540 x 400 x 100 mm**, ausgestattet mit **einer SEITENTÜR zur Kontrolle des Garkvorgangs und zur Erleichterung der Reinigungsvorgänge**.
- Betriebstemperatur 0°-350°;
- **Edelstahl** -Gitterband mit **einstellbarer Geschwindigkeit**.
- Das Förderband garantiert eine höhere Produktivität und macht dank der Garkontrolltür eine Kontrolle des Ofens während des Betriebs nicht erforderlich;
- 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.

Optional :

- Edelstahlträger in niedriger Ausführung für 3 übereinander angeordnete Öfen

CE-Kennzeichnung
Hergestellt in Italien

PFD-TUNNELC/40GAS

Gas-Tunnel-Pizzaofen mit 400 mm breitem Edelstahl-Gitterband, belüftetes Garen, Ausbeute max. 26 Pizzen/Stunde, komplett mit Grundträger, Wärmeleistung 10,4 kW, V.230/1, Bruttogewicht 190 kg, Abm. 1425 x 1015 x 450 mm

€ 3.952,79

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung 8 bis 15 Tage**TECHNISCHES DATENBLATT****KODE/FOTO****PFD-SBC/40****BESCHREIBUNG****TECHNOCHEF - Edelstahl-Stützständer, niedrige Version, Mod.SBC/40****€ 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.









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	
Numero des pizzas/heure	40				
Numero de pizzas/hora	23	29	51	86	
Пидцы в час	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 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).