**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** | Monofase |
| **Volt** | V 230/1 |
| **Wärmeleistung (Kw)** | 20,1 |
| **Nettogewicht (Kg)** | 275 |
| **Bruttogewicht (Kg)** | 338 |
| **Breite (mm)** | 1860 |
| **Tiefe (mm)** | 1200 |
| **Höhe (mm)** | 500 |

### PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

**GAS-TUNNEL-PIZZAOFEN MIT 500 mm BREITEM BAND, ERTRAG 43 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 750 x 500 x 100 mm** , ausgestattet mit **einer SEITENTÜR** zur **Kontrolle des Garvorgangs** und **zur Erleichterung der Reinigungsvorgänge** .
- Die Linie der Tunnelöfen aus Edelstahl eignet sich für unterschiedliche Kochbedürfnisse (Brot, Pizza, Gemüse, gastronomische Zubereitungen).
- 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**

| KENNWORT | BESCHREIBUNG | PREIS/LIEFERUNG |
|---|---|---|
| **PFD-TUNNELC/50GAS** | Gas-Tunnel-Pizzaofen mit 500 mm breitem Edelstahl-Gitterband, belüftetes Garen, Ausbeute max. 43 Pizzen/Stunde, komplett mit Grundträger, Wärmeleistung 20,1 kW, V.230/1, Bruttogewicht 338 kg, Abm. 1860 x 1200 x 500 mm | **€ 6.828,11**<br>*Ohne MwSt*<br>**Versand berechnet werden**<br>**Lieferung** 8 bis 15 Tage |

**TECHNISCHES DATENBLATT**

| KODE/FOTO | BESCHREIBUNG | PREIS/LIEFERUNG |
|---|---|---|
| **PFD-SBC/50**<br> | **TECHNOCHEF - Edelstahl-Stützständer, niedrige Version, Mod.SBC/50** | **€ 379,27**<br>*Ohne MwSt*<br>**Versand berechnet werden**<br>**Lieferung** 4 bis 9 Tage |

TECHNOCHEF.IT

TECHNOCHEF.IT

**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**

| | Ø | C 40 | C 50 | C 65 | C 80 |
|---|---|---|---|---|---|
| **Number of pizzas/hour**<br>Numero pizze/ora<br>Pizzen pro Stunde<br>Numéro des pizzas/heure<br>Número de pizzas/hora<br>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 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).

TECHNOCHEF.it