

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



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
PFD-TUNNELC/40	Elektrischer Tunnel-Pizzaofen mit 400 mm breitem Edelstahl-Gitterband, belüftetes Garen, Ausbeute max. 26 Pizzen/Stunde, V 400/3 + N, Bruttogewicht 163 kg, 7,8 kW, Abm. mm. 1425x985x450h	€ 3.615,85 Ohne MwSt Versand berechnet werden Lieferung 8 bis 15 Tage

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

ELEKTRISCHER TUNNEL-PIZZAOFEN MIT 400 mm BREITEM BAND, ERTRAG 26 PIZZEN/STUNDE MAX. Ø 32:

- Komplett aus **Edelstahl gebaut.**
- 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 .
- o 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.
- $\bullet \ \ \, \textbf{Edelstahl-} \,\, \textbf{Gitterband} \,\, \textbf{mit} \,\, \textbf{einstellbarer} \,\, \textbf{Geschwindigkeit} \,\, .$
- Das gut lesbare, intuitive digitale Bedienfeld ermöglicht die Programmierung von EIN und AUS sowie die Steuerung aller Funktionen der Maschine.
- $\circ~$ Möglichkeit der Überlagerung von bis zu 3 Räumen.

Zubehör/Optionen:

• Grundlegende Unterstützungen

CE-Kennzeichnung Hergestellt in Italien

Hergestellt in Italien		
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

TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO BESCHREIBUNG PREIS/LIEFERUNG

PFD-SBC/40



TECHNOCHEF - Untergestell aus Edelstahl, niedrige Ausführung, Mod. SBC / 40

Untergestell aus rostfreiem Stahl, komplett mit 4 Rädern (2 mit Bremse), niedrige Ausführung für 3 übereinanderliegende Tunnelöfen Mod. C / 40, Gewicht 14 kg, Abmessung 600 x 865 x 300 h

€ 369,15

Ohne MwSt Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage

PFD-SC/40



TECHNOCHEF - Rostfreier Standfuß, Mod. SC / 40 Edelstahlständer komplett mit 4 Rädern (2 mit Bremse) für Tunnel-Pizzaofen Mod.C40, Gewicht 24 kg, Abmessung $600 \times 865 \times 632$ h

€ 428,76

Ohne MwSt Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage









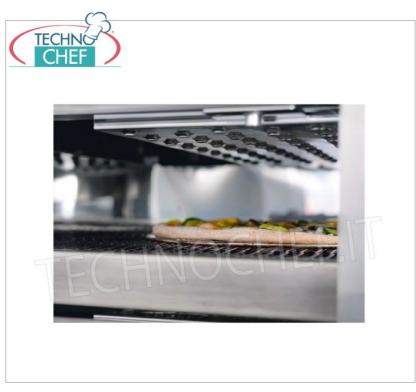














PRODUCTIVITY PRODUCTIVITÀ DIE PRODUCTIVITÀT PRODUCTIVITÈ PRODUCTIVIDAD ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

Pizzas quantities are calculated with a cooking time of 3:30, at 320 $^{\circ}\text{C}$ 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 zeri 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 3:20°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 3:20°C y con una pizza fresca, no congelada.

Время приготовления 3:30 минуты, температура 3:20°С, свежее тесто (не замороженное).

