



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 <i>Ohne MwSt</i> 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:

- Komplette 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**.
- 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.
- **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:

- Grundlegende Unterstützungen

CE-Kennzeichnung
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 x 865 x 632 h

€ 428,76

Ohne MwSt

Versand berechnet werden

Lieferung 4 bis 9 Tage



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	25	43	86	137	206
Numero pizze/ora	25	43	86	137	206
Pizzen pro Stunde	25	43	86	137	206
Numéro des pizzas/heure	25	43	86	137	206
Numero de pizzas/hora	25	43	86	137	206
Питцы в час	25	43	86	137	206

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).

