



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
PFD-TUNNELC/65	Elektrischer Tunnel-Pizzaofen mit 650 mm breitem Edelstahl-Gitterband, belüftetes Backen, Ausbeute max. 103 Pizzen/Stunde, komplett mit Grundträger, V.400/3+N, Gewicht 367 kg, Kw.17,4, Abm. mm. 2070x1320x560h	Lieferung 8 bis 15 Tage

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG
ELEKTRISCHER TUNNEL-PIZZAOFEN MIT 650 mm BREITEM BAND, ERGIEBIGKEIT 103 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 1000 x 650 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.

Zubehör/Optionen

- Niedrige Version aus Edelstahl für 3 übereinander angeordnete Öfen

**CE-Kennzeichnung
Hergestellt in Italien**
TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Trifase
Volt	V 400/3 +N
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	17,4
Nettogewicht (Kg)	284

Bruttogewicht (Kg) 367

Breite (mm) 2070

Tiefe (mm) 1320

Höhe (mm) 560

TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO

PFD-SBC/65



BESCHREIBUNG

TECHNOCHEF - Untergestell aus Edelstahl, Mod. SBC / 65

Untergestell aus rostfreiem Stahl mit 4 Rädern (2 mit Bremse), niedrige Ausführung für 3 überlappende Tunnelöfen Mod.C / 65, Gewicht 26 kg, Abmessung 1110 x 1200 x 270 h

PREIS/LIEFERUNG

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	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
Питццы 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).

TECHNO