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/65GAS	Gas-Tunnel-Pizzaofen mit Edelstahl-Gitterband, 650 mm breit, belüftetes Garen, Ausbeute max. 103 Pizzen/Stunde, komplett mit Grundträger, thermische Leistung 22,6 kW, Bruttogewicht 387 kg, Abm. 2070 x 1375 x 560 mm	**Lieferung** 8 bis 15 Tage

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

GAS-TUNNEL-PIZZAOFEN MIT 650 mm BREITEM BAND, ERTRAG 103 PIZZAS/STUNDE MAX. Ø 32, komplett mit GRUNDSTÜTZE mit RÄDERN:

.

- Vollständig aus **Edelstahl gebaut, komplett mit Grundgestell mit Rädern.**
- Konvektionsgaren (belüftet) in einer 650 x 1000 x 100 h großen Kammer, 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.

Zubehör/Optionen:

- Edelstahlträger in niedriger Ausführung für 3 übereinander angeordnete Öfen

CE-Kennzeichnung
Hergestellt in Italien

TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Monofase
Volt	V 230/1
Wärmeleistung (Kw)	22,6

Nettogewicht (Kg)	304
Bruttogewicht (Kg)	387
Breite (mm)	2070
Tiefe (mm)	1375
Höhe (mm)	560

TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
PFD-SBC/65	**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	**Lieferung** 4 bis 9 Tage

GAS

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.

TECHNOCHEF.IT

TECHNOCHEF.IT

TECHNOCHEF.IT

TECHNOCHEF.IT

PRODUCTIVITY
PRODUTTIVITÀ
DIE PRODUKTIVITÄT
PRODUCTIVITÉ
PRODUCTIVIDAD
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

	Ø	C 40	C 50	C 65	C 80
Number of pizzas/hour Numero pizze/ora Pizzen pro Stunde Numéro des pizzas/heure Número de pizzas/hora 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.

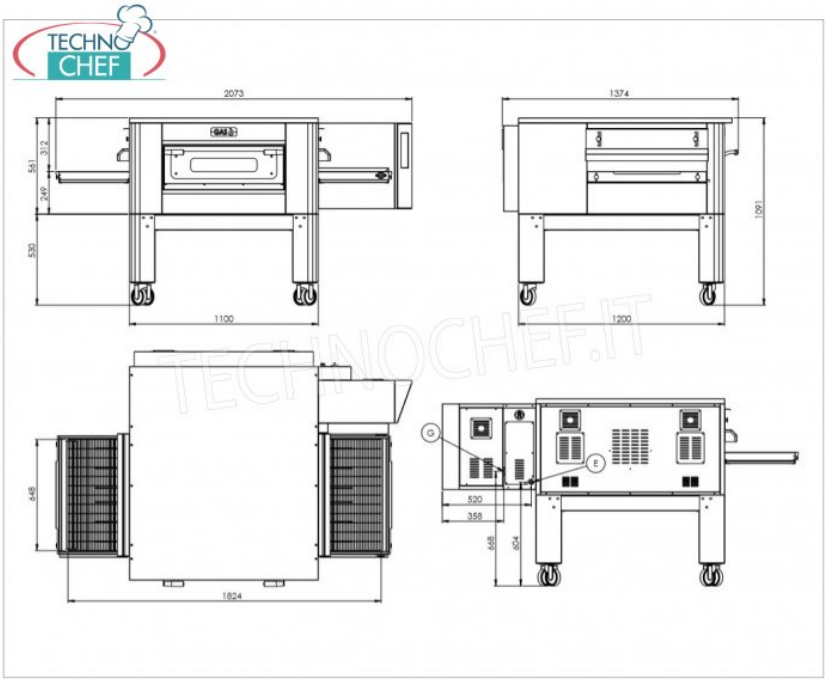
Die Produktivität pro Stunde wird mit den folgenden Parametern berechnet: Kochzeit von 3:30 Minuten, Temperatur 320°C, frischer Teig (nicht tiefgekühlt).

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


2073
1374
312
561
249
530
1100
1200
1091
648
1824
G
E
520
358
668
604