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

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Trifase
Volts	V 400/3
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	12,5
Peso netto (Kg)	114
Larghezza (mm)	1080
Profondità (mm)	1770
Altezza (mm)	410

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FORNO PIZZA a TUNNEL ELETTRICO STATICO, MODULARE SOVRAPPONIBILE:
.

- **realizzato in acciaio inox**;
- **nastro trasportatore in rete in acciaio inox ramato largo cm 50**;
- **piano di cottura e cielo con resistenze corazzate in acciaio inox**;
- **camera cottura mm L 530 x P 800 x H 110**;
- sistema di cottura statico;
- **velocità nastro regolabile**;
- grazie all**'eccezionale isolamento** la **temperatura esterna del forno rimane sui 30 °C** per garantire la sempre **massima sicurezza** durante le ore di lavoro;
- **isolamento termico** garantito dalla scelta dei migliori materiali presenti nel mercato;
- **+30% di capacità di cottura rispetto ai forni convenzionali**;
- **controllo digitale delle temperature del piano di cottura e del cielo separate**;
- **450° C di temperatura massima di cottura**;
- **2 cassetti raccogli-briciole estraibili** posizionati all'entrata e all'uscita del tunnel semplificano la pulizia del forno;
- **serrandine regolabili** in entrata e in uscita;
- **semplicità d'uso, cottura perfetta a consumi ridottissimi** ne permettono l'utilizzo anche da personale non specializzato;
- **Tunnel è ottimo per cuocere molteplici prodotti**, quali pizze, focacce, pane arabo, tortillas, piadine, bruschette, crostini, alette di pollo, carni;
- **configurazioni speciali** su richiesta.

Resa:

- pizza diam. cm 15 - 170 pz/ora;
- pizza diam. cm 20 - 120 pz/ora;
- pizza diam. cm 25 - 56 pz/ora;
- pizza diam. cm 30 - 46 pz/ora;
- pizza diam. cm 35 - 40 pz/ora;
- pizza diam. cm 45 - 34 pz/ora.

Accessori/Optionals:

- supporto base può essere richiesto con altezza di mm 760/560/360
- è possibile avere il forno con il nastro in **LISTELLI** di **REFRATTARIO**
- Kit Encoder che consente di gestire in modo digitale tempi e temperatura di cielo e platea, il PCL permette di impostare fino a 25 programmi in modo estremamente rapido e preciso, mantenendo costanti i valori di cottura grazie ad un encoder applicato sul motore.

Marchio CE
Made in ITALY

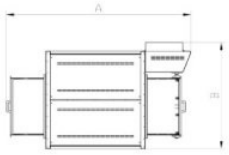
CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
ITF-TCA	Forno a tunnel elettrico statico con nastro in MAGLIA INOX largo mm 500, camera cottura mm 530x800x110h, V.400/3, Kw.12,5, Peso 114 Kg, dimensioni esterne mm 1080x1770x410h	

ACCESSORI/OPTIONAL		
CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
ITF-STCA1	**TECHNOCHEF - Supporto base per forno a tunnel, Mod.TCA**	
ITF-KITENCODER	**TECHNOCHEF - Kit Encoder per forni pizza tunnel, Mod.KITENCODER**	

KIT ENCODER OPTIONAL

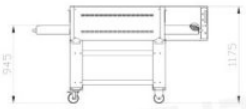
Consente di gestire in modo digitale tempi di cottura e temperature di cielo e piano cottura.

VISTA DALL'ALTO
TOP VIEW

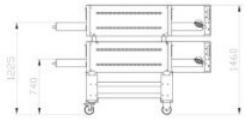


Tunnel	A	B
TCA	177	108
TCB	211	122
TCC	247	142

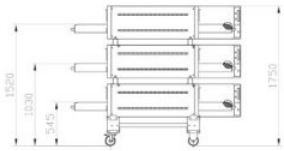
1 CAMERA + SUPPORTO ALTO
1 DECK + HIGH STAND



2 CAMERE + SUPPORTO MEDIO
2 DECKS + MEDIUM STAND



3 CAMERE + SUPPORTO BASSO
3 DECKS + LOW STAND



TECHNOCHEF.IT

DATI TECNICI
TECHNICAL CHART

Tunnel	Dimensioni interne (cm) Internal dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External dimensions (cm)			Tappeto Conveyor	Peso Weight	Alimentazione Supply	Potenza Power	Potenza Power	Assorbimento Absorption	Temperatura Temperature
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D	L/W	KG	V/Ph/Hz	KW	KW/h	Ampere	°C
TCA - DECK	11	53	80	41	108	177	45	114	400/3/50-60	12,5	6	19	0/450
TCB - DECK	11	67	114	41	122	211	63	163	400/3/50-60	19,5	10	30	0/450
TCC - DECK	11	87	150	41	142	247	83	233	400/3/50-60	34	17	52	0/450
STCA1 - STAND				76/56/36	99	81		40					
STCB1 - STAND				76/56/36	113	115		43					
STCC1 - STAND				76/56/36	133	151		48					

TECHNOCHEF.IT