



#### SCHEDA TECNICA

|                                |         |
|--------------------------------|---------|
| <b>Alimentazione elettrica</b> | Trifase |
| <b>Volts</b>                   | V 400/3 |
| <b>Frequenza (Hz)</b>          | 50      |
| <b>Potenza elettrica (Kw)</b>  | 19,5    |
| <b>Peso netto (Kg)</b>         | 163     |
| <b>Larghezza (mm)</b>          | 1220    |
| <b>Profondità (mm)</b>         | 2110    |
| <b>Altezza (mm)</b>            | 410     |

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

##### FORNO PIZZA a TUNNEL ELETTRICO STATICO, MODULARE SOVRAPPONIBILE:

- **realizzato in acciaio inox;**
- **nastro trasportatore in rete in acciaio ramato largo cm 63;**
- **piano di cottura e cielo con resistenze corazzate in acciaio inox;**
- **dimensioni interne camera cottura mm L 670 x P 1140 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;**
- **temperatura regolabile da da: 30° a 450° C ... 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 - 476 pz/ora;
- pizza diam. cm 20 - 282 pz/ora;
- pizza diam. cm 25 - 183 pz/ora;
- pizza diam. cm 30 - 126 pz/ora;
- pizza diam. cm 35 - 102 pz/ora;
- pizza diam. cm 45 - 42 pz/ora;
- pizza diam. cm 50 - 35 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 |
|----------------|---|-----------------|
| <b>ITF-TCB</b> | Forno a tunnel elettrico statico con nastro in MAGLIA INOX largo mm 630, camera cottura mm 670x1140x110h, V.400/3, Kw.19,5, Peso 163 Kg, dimensioni esterne mm 1220x2110x410h |                 |

**ACCESSORI/OPTIONAL**

| CODICE/FOTO  | DESCRIZIONE  | PREZZO/CONSEGNA |
|--|--|-----------------|
| <b>ITF-STCB1</b><br>       | <b>Supporto base per forno a tunnel Mod.TCB</b>                        |                 |
| <b>ITF-KITENCODER</b><br> | <b>TECHNOCHEF - Kit Encoder per forni pizza tunnel, Mod.KITENCODER</b> |                 |



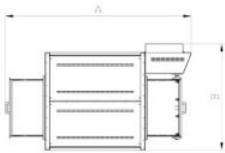


**KIT ENCODER OPTIONAL**

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

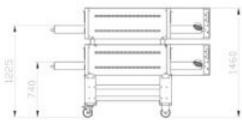


VISTA DALL'ALTO  
TOP VIEW



| Tunnel | A   | B   |
|--------|-----|-----|
| DCA    | 177 | 108 |
| DCB    | 231 | 122 |
| DCC    | 247 | 142 |

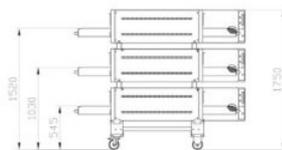
2 CAMERE + SUPPORTO MEDIO  
2 DECKS + MEDIUM STAND



1 CAMERA + SUPPORTO ALTO  
1 DECK + HIGH STAND



3 CAMERE + SUPPORTO BASSO  
3 DECKS + LOW STAND





**DATI TECNICI**  
TECHNICAL CHART



| Tunnel        | Dimensioni interne (cm)  |     |     | Dimensioni esterne (cm)  |     |     | Tappeto  | Peso   | Alimentazione | Potenza | Potenza | Assorbimento | Temperatura |
|---------------|--------------------------|-----|-----|--------------------------|-----|-----|----------|--------|---------------|---------|---------|--------------|-------------|
|               | Internal dimensions (cm) |     |     | External dimensions (cm) |     |     | Conveyor | Weight | Supply        | Power   | Power   | Absorption   | Temperature |
|               | A/H                      | L/W | P/D | A/H                      | L/W | P/D | L/W      | KG     | V/Ph/Hz       | KW      | KW/h    | Amps         | °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     |               |         |         |              |             |