



SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Trifase
Volts	V 400/3
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	34,00
Peso netto (Kg)	233
Larghezza (mm)	1420
Profondità (mm)	2470
Altezza (mm)	410

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FORNO PIZZA a TUNNEL ELETTRICO STATICO, MODULARE SOVRAPPONIBILE:

- **realizzato in acciaio inox;**
- **nastro trasportatore in rete in acciaio ramato largo cm 83;**
- **piano di cottura e cielo con resistenze corazzate in acciaio inox;**
- **dimensioni interne camera cottura mm L 870 x P 1500 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;**
- **controllo digitale delle temperature del piano di cottura e del cielo separate;**
- **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 - 765 pz/ora;
- pizza diam. cm 20 - 510 pz/ora;
- pizza diam. cm 25 - 306 pz/ora;
- pizza diam. cm 30 - 238 pz/ora;
- pizza diam. cm 35 - 136 pz/ora;
- pizza diam. cm 45 - 81 pz/ora;
- pizza diam. cm 50 - 65 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-TCC	Forno a tunnel elettrico statico con nastro in MAGLIA INOX largo mm 830, camera cottura mm 870x1500x110h, V.400/3, Kw 34,00, Peso 233 Kg, dimensioni esterne mm 1420x 2470x410h	

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
ITF-STCC1 	Supporto base per forno a tunnel Mod.TCC	
ITF-KITENCODER 	TECHNOCHEF - Kit Encoder per forni pizza tunnel, Mod.KITENCODER	



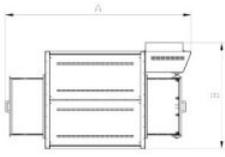
KIT ENCODER OPTIONAL

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





VISTA DALL'ALTO
TOP VIEW

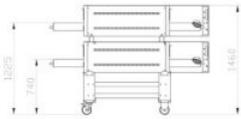


Tunnel	A	B
TCA	177	100
TCB	211	121
TCC	247	142

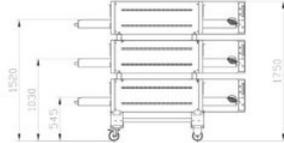
1 CAMERA + SUPPORTO ALTO
1 DECK + HIGH STAND



2 CAMERE + SUPPORTO MEDIO
2 DECKS + MEDIUM STAND



3 CAMERE + SUPPORTO BASSO
3 DECKS + LOW STAND



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	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					
STCCL - STAND				76/56/36	133	151		48					