



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>ITF-TCA</b>	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	

**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 cassettei 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**

**SCHEDA TECNICA**

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

**ACCESSORI/OPTIONAL**

**CODICE/FOTO**

**DESCRIZIONE**

**PREZZO/CONSEGNA**

**ITF-STCA1**



**TECHNOCHEF - Supporto base per forno a tunnel, Mod.TCA**

Supporto base per forno a tunnel Mod.TCA, completo di ruote, Peso 40 Kg, dim.mm.990x810x760h

**ITF-KITENCODER**



**TECHNOCHEF - Kit Encoder per forni pizza tunnel, Mod.KITENCODER**

Kit Encoder consente di gestire in modo digitale tempi e temperatura di cielo e platea, con possibilità di impostare fino a 25 programmi.



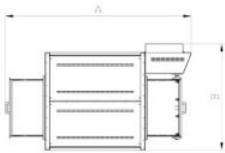


**KIT ENCODER OPTIONAL**

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

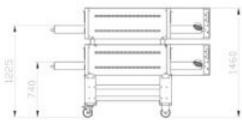


VISTA DALL'ALTO  
TOP VIEW



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

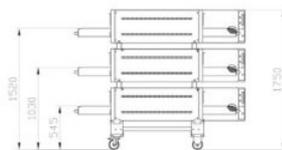
2 CAMERE + SUPPORTO MEDIO  
2 DECKS + MEDIUM STAND



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	Ampsere	°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	123	151		48					