



#### 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> 	<b>Supporto base per forno a tunnel Mod.TCB</b>	
<b>ITF-KITENCODER</b> 	<b>TECHNOCHEF - Kit Encoder per forni pizza tunnel, Mod.KITENCODER</b>	



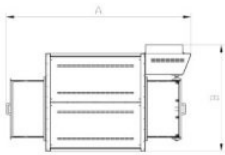


**KIT ENCODER OPTIONAL**

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

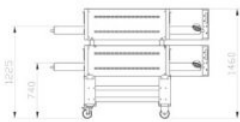


VISTA DALL'ALTO  
TOP VIEW

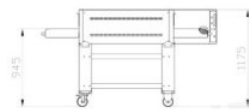


Tunnel	A	B
DCA	177	108
DCB	231	122
DCC	247	142

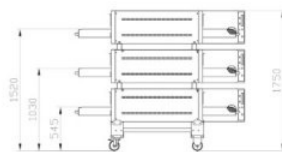
2 CAMERE + SUPPORTO MEDIO  
2 DECKS + MEDIUM STAND



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					