



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
ITF-TCB	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	

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 cassette 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

SCHEDA TECNICA

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

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<p>ITF-STCB1</p> 	<p>Supporto base per forno a tunnel Mod.TCB Supporto base per forno a tunnel Mod.TCB, completo di ruote, Peso 43 Kg, dim.mm.1130x1150x760h</p>	
<p>ITF-KITENCODER</p> 	<p>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.</p>	



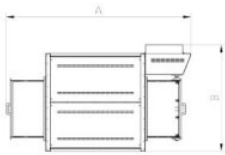


KIT ENCODER OPTIONAL

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

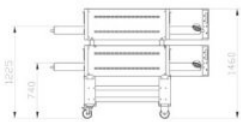


VISTA DALL'ALTO
TOP VIEW

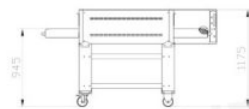


Tunnel	A	B
DCA	177	108
DCB	231	122
DCC	247	142

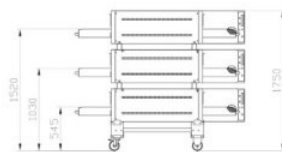
2 CAMERE + SUPPORTO MEDIO
2 DECKS + MEDIUM STAND



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	133	151		48					