



#### TECHNISCHES DATENBLATT

<b>Stromversorgung</b>	Trifase
<b>Volt</b>	V 400/3
<b>Frequenz (Hz)</b>	50
<b>Leistung (Kw)</b>	12,5
<b>Nettogewicht (Kg)</b>	114
<b>Breite (mm)</b>	1080
<b>Tiefe (mm)</b>	1770
<b>Höhe (mm)</b>	410

#### PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

##### STATISCHER ELEKTRISCHER TUNNEL- PIZZAOFEN , MODULAR, STAPELBAR:

- aus **Edelstahl** ;
- **50 cm breites verkupfertes Edelstahlgeflecht-Förderband** ;
- **Kochfeld und Oberseite mit gepanzerten Heizelementen aus Edelstahl** ;
- **Garraum mm L 530 x T 800 x H 110** ;
- statisches Kochsystem;
- **einstellbare Bandgeschwindigkeit** ;
- Dank der **außergewöhnlichen Isolierung bleibt die Außentemperatur des Ofens bei 30 °C**, um während der Arbeitszeit stets **maximale Sicherheit** zu gewährleisten;
- **Wärmedämmung**, garantiert durch die Auswahl der besten Materialien auf dem Markt;
- **+30 % Kochkapazität im Vergleich zu herkömmlichen Öfen** ;
- **digitale Steuerung der separaten Kochfeld- und Deckentemperatur** ;
- **450° C maximale Kochtemperatur** ;
- **2 herausnehmbare Krümelschubladen** am Ein- und Ausgang des Tunnels erleichtern die Reinigung des Ofens;
- **verstellbare Einlass- und Auslassklappen** ;
- **Einfache Bedienung, perfektes Garen bei sehr geringem Verbrauch** ermöglichen die Verwendung auch durch nicht spezialisiertes Personal;
- **Der Tunnel eignet sich hervorragend zum Garen mehrerer Produkte** wie Pizza, Focaccia, arabisches Brot, Tortillas, Piadinas, Bruschetta, Crostini, Hähnchenflügel und Fleisch.

- **Sonderkonfigurationen** auf Anfrage.

**Aufgaben :**

- Pizza Durchm. 15 cm - 170 Stück/Stunde;
- Pizza Durchm. 20 cm - 120 Stück/Stunde;
- Pizza Durchm. 25 cm - 56 Stück/Stunde;
- Pizza Durchm. 30 cm - 46 Stück/Stunde;
- Pizza Durchm. 35 cm - 40 Stück/Stunde;
- Pizza Durchm. 45 cm - 34 Stück/Stunde.

**Zubehör/Optionen :**

- Grundträger kann mit einer Höhe von 760/560/360 mm angefragt werden
- Es ist möglich, den Ofen mit einem Band aus **feuerfestem Band** auszustatten
- Encoder-Kit, mit dem Sie die Zeiten und Temperaturen der Ober- und Unterseite digital verwalten können. Mit dem PCL können Sie bis zu 25 Programme extrem schnell und präzise einstellen und die Garwerte dank eines am Motor angebrachten Encoders konstant halten.

**CE-Kennzeichnung  
Hergestellt in Italien**

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
<b>ITF-TCA</b>	Statischer elektrischer Tunnelofen mit Edelstahlgitterband 500 mm breit, Garraum 530x800x110h mm, V.400/3, 12,5 kW, Gewicht 114 kg, Außenabmessungen 1080x1770x410h mm	

TECHNISCHES DATENBLATT		
KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
<b>ITF-STCA1</b> 	<b>TECHNOCHEF - Grundträger für Tunnelofen, Mod. TCA</b>	
<b>ITF-KITENCODER</b> 	<b>TECHNOCHEF - Encoder-Kit für Pizzatunnelöfen, Mod.KITENCODER</b>	



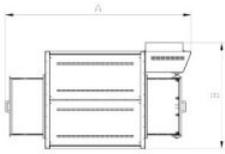
**KIT ENCODER OPTIONAL**

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





VISTA DALL'ALTO  
TOP VIEW

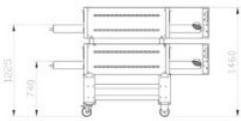


Tunnel	A	B
TCA	177	100
TCB	211	121
TCC	247	142

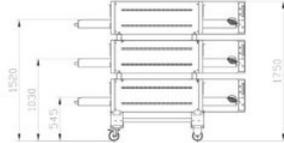
1 CAMERA + SUPPORTO ALTO  
1 DECK + HIGH STAND



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					