



TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Trifase
Volt	V 400/3
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	19,5
Nettogewicht (Kg)	163
Breite (mm)	1220
Tiefe (mm)	2110
Höhe (mm)	410

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

STATISCHER ELEKTRISCHER TUNNEL-PIZZAOFEN, MODULAR, STAPELBAR :

- aus Edelstahl ;
- **63 cm breites kupferbeschichtetes Stahlgeflecht-Förderband ;**
- **Kochfeld und Oberseite mit gepanzerten Heizelementen aus Edelstahl ;**
- **Innenmaße des Garraums mm L 670 x T 1140 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 ;**
- **einstellbare Temperatur von: 30° bis 450° C ... maximales Garen ;**
- **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 - 476 Stück/Stunde;
- Pizza Durchm. 20 cm - 282 Stück/Stunde;
- Pizza Durchm. 25 cm - 183 Stück/Stunde;
- Pizza Durchm. 30 cm - 126 Stück/Stunde;
- Pizza Durchm. 35 cm - 102 Stück/Stunde;
- Pizza Durchm. 45 cm - 42 Stück/Stunde;
- Pizza Durchm. 50 cm - 35 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
ITF-TCB	Statischer elektrischer Tunnelofen mit Edelstahlgitterband 630 mm breit, Garraum 670x1140x110h mm, V.400/3, 19,5 kW, Gewicht 163 kg, Außenabmessungen 1220x2110x410h mm	

TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
ITF-STCB1 	Grundträger für Tunnelofen Mod.TCB	
ITF-KITENCODER 	TECHNOCHEF - Encoder-Kit für Pizzatunnelöfen, Mod.KITENCODER	



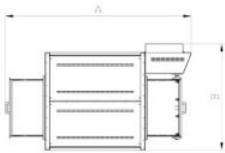


KIT ENCODER OPTIONAL

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

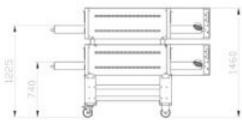


VISTA DALL'ALTO
TOP VIEW

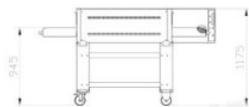


Tunnel	A	B
DCA	177	108
DCB	231	122
DCC	247	142

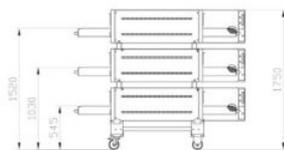
2 CAMERE + SUPPORTO MEDIO
2 DECKS + MEDIUM STAND



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					