



TECNOSERVICE'21 srl

by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973



TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Trifase
Volt	V 400/3
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	34,00
Nettogewicht (Kg)	233
Breite (mm)	1420
Tiefe (mm)	2470
Höhe (mm)	410

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

STATISCHER ELEKTRISCHER TUNNEL-PIZZAOFEN, MODULAR, STAPELBAR :

- aus Edelstahl ;
- 83 cm breites kupferbeschichtetes Stahlgeflecht-Förderband ;
- Kochfeld und Oberseite mit gepanzerten Heizelementen aus Edelstahl ;
- Innenmaße des Garraums mm L 870 x T 1500 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 ;
- digitale Steuerung der separaten Kochfeld- und Deckentemperatur ;
- 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 - 765 Stück/Stunde;
- Pizza Durchm. 20 cm - 510 Stück/Stunde;
- Pizza Durchm. 25 cm - 306 Stück/Stunde;
- Pizza Durchm. 30 cm - 238 Stück/Stunde;
- Pizza Durchm. 35 cm - 136 Stück/Stunde;
- Pizza Durchm. 45 cm - 81 Stück/Stunde;
- Pizza Durchm. 50 cm - 65 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-TCC	Statischer elektrischer Tunnelofen mit Edelstahlgitterband 830 mm breit, Garraum 870x1500x110h mm, V.400/3, Kw 34,00, Gewicht 233 kg, Außenabmessungen 1420x2470x410h mm	

TECHNISCHES DATENBLATT		
KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
ITF-STCC1 	Grundträger für Tunnelofen Mod.TCC	
ITF-KITENCODER 	TECHNOCHEF - Encoder-Kit für Pizzatunnelöfen, Mod.KITENCODER	



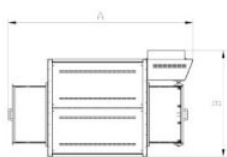
KIT ENCODER OPTIONAL

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



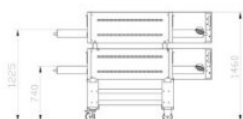


VISTA DALL'ALTO
TOP VIEW

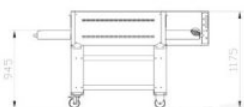


Tunnel	A	B
TCA	177	108
TCB	211	122
TCC	247	142

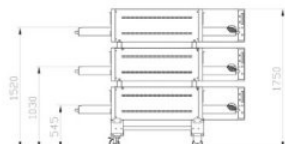
2 CAMERE + SUPPORTO MEDIO
2 DECKS + MEDIUM STAND



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	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
BTCA1 - STAND				76/56/36	99	81		40					
BTCB1 - STAND				76/56/36	113	115		43					
BTCC1 - STAND				76/56/36	133	151		48					