



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



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
ITF-TCA	Statischer elektrischer Tunnelofen mit 500 mm breitem Edelstahlgitterband, Garraum 530 x 800 x 110 mm, V,400/3, 12,5 kW, Gewicht 114 kg, Außenabmessungen 1080 x 1770 x 410 mm	
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.

Ertrag :

- 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 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

TECHNISCHES DATENBLATT

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

TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO

BESCHREIBUNG

PREIS/LIEFERUNG

ITF-STCA1



TECHNOCHEF - Grundträger für Tunnelofen, Mod. TCA

Grundträger für Tunnelofen Mod.TCA, komplett mit Rädern, Gewicht 40 kg, Abmessung 990 x 810 x 760 h

ITF-KITENCODER



TECHNOCHEF - Encoder-Kit für Pizzatunnelöfen, Mod.KITENCODER

Mit dem Encoder Kit können Sie die Zeiten und Temperaturen von oben und unten digital verwalten und bis zu 25 Programme einrichten.



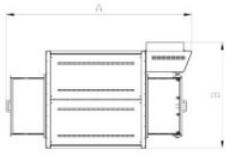
KIT ENCODER OPTIONAL

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



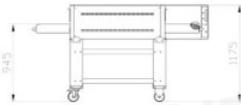


VISTA DALL'ALTO
TOP VIEW

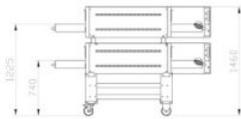


Tunnel	A	B
TCA	177	108
TCB	211	121
TCX	247	142

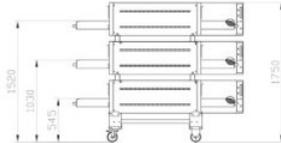
1 CAMERA + SUPPORTO ALTO
1 DECK + HIGH STAND



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
TCX - 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					