

Forno a Tunnel
Conveyor Oven
Four à Tunnel
Durchlauföfen
Horno a Túnel



TUNNEL TL

IT • COTTURA “IN VIAGGIO”!

Forni a tunnel statici elettrici sovrapponibili con nastro da 45, 50 o 80 cm • La cottura della pizza, con forno statico, risulta più affine a quella ottenibile con il forno tradizionale • Adatti per produzioni importanti e semplici da utilizzare, i forni TL cuociono in modo ottimale e omogeneo non solo pizze ma anche altri prodotti gastronomici • La cottura è facilmente programmabile regolando temperatura e tempo in funzione della velocità del nastro • Pulizia e manutenzione sono molto semplici, con pochi gesti è possibile mantenere il forno perfettamente pulito ed efficiente • Con i forni TL l'operatore può lavorare in totale sicurezza in quanto progettati e costruiti in conformità alle normative Europee.

EN • BAKING “ON THE MOVE”!

Stackable electric static conveyor ovens with 45, 50 or 80 cm belt • The baking of pizza, with a static oven, is more similar to that obtained with the traditional oven • Suitable for important and easy-to-use productions, TL ovens bake optimally and homogeneously not only pizzas but also other gastronomic products • Baking is easily programmable by adjusting temperature and time depending on the speed of the conveyor belt • Cleaning and maintenance are very simple, with few steps you can keep the oven perfectly clean and efficient • With TL ovens the operator can work in total safety as they are designed and built in accordance with European regulations.

FR • CUISSON “EN VOYAGE” !

Fours à tunnel statiques électriques superposables, avec tapis de 45, 50 ou 80 cm • La cuisson de la pizza dans un four statique ressemble davantage à celle qui s'obtient avec un four traditionnel • Parfaits pour des productions intenses et très simples à utiliser, les fours TL cuisent de façon optimale et uniforme pas seulement des pizzas, mais aussi d'autres produits gastronomique • La cuisson peut être programmée facilement en réglant la température et le temps selon la vitesse du tapis • Nettoyage et entretien sont très simples à réaliser, car en quelques gestes il est possible de garder le four parfaitement propre et efficient • Avec les fours TL, l'opérateur peut travailler en toute sécurité, car ils ont été conçus et fabriqués conformément aux normes européennes.

DE • DYNAMISCHER BACKVORGANG IN DER BACKKAMMER!

Stapelbare elektrische statische Tunnelöfen mit 45, 50 oder 80 cm Band • Das Backen der Pizza mit statischem Ofen ist dem mit dem herkömmlichen Ofen vergleichbarer • Geeignet für wichtige und einfache Produktionen, TL Öfen backen optimal und homogen nicht nur Pizza, sondern auch andere gastronomische Produkte • Das Backen ist leicht programmierbar durch Einstellung von Temperatur und Zeit entsprechend der Bandgeschwindigkeit • Die Reinigung und die Wartung sind sehr einfach, mit wenigen Schritten können Sie den Ofen perfekt sauber und effizient halten • Mit TL-Öfen kann der Bediener in völliger Sicherheit arbeiten, da sie gemäß den europäischen Vorschriften entworfen und gebaut wurden.

ES • ¡COCCIÓN “QUE VIAJA” EN LA CÁMARA!

Hornos de cinta estáticos eléctricos a sobrepone, con cinta de 45, 50 o 80 cm • La cocción de la pizza en un horno estático es más parecida a la que se obtiene en un horno tradicional • Aptos para producciones intensas y fáciles de usar, los hornos TL cuecen perfectamente y de manera uniforme no solo pizzas, sino otros productos también • La cocción se puede programar fácilmente ajustando la temperatura y el tiempo según la velocidad de la cinta • Limpieza y mantenimiento son muy fáciles de realizar, con unos gestos es posible mantener el horno perfectamente limpio y eficiente • Con los hornos TL, el operador puede trabajar en toda seguridad, como estos equipos han sido diseñados y fabricados según la normativa europea.

MODULARITY	 1	 2
------------	---	---



TL45 TOUCH



MODULARITY	 1	 2	 3
------------	---	---	---



INDUSTRIA 4.0

TL105L TOUCH



Mod. Cod.	Produttività oraria Hourly output Production horaire Produktivität Pro Stunde Productividad por hora	kW Max* kW/h**	Alimentazione*** Supply*** Alimentation*** Alimentación*** Anschluss***	Dim. camera cottura/Esterne (L x P x A) Inside/Outside dim. (W x D x H) Dim. intérieures extérieures (L x P x H) Innenmasse Außenmasse (B x T x H) Dim. internas externas (A x P x A)	Dim. Imballo-m³ (L x P x A) Package dim.-m³ (W x D x H) Dim. Emballage-m³ (L x P x H) Verpackung-m³ (B x T x H) Dim. Embalaje-m³ (A x P x A)	Peso netto Peso Lordo Net weight Gross Weight Poids net Poids Brut Nettogewicht BruttoGewicht Peso neto Peso Bruto
	-		Volt Hz Ph	cm	cm / m³	kg
TL45 TOUCH 400°C OM08325	Pizze ø 35 51/h	11,8 / 7	400 50 3N	80 x 45 x 8 150 x 70 x 39	168 x 116 x 70 1,36	112 / 142
TL45 TOUCH 400°C Nastro + 80 cm OM08326	Pizze ø 45 51/h			80 x 45 x 8 230 x 70 x 39	... x ... x	... / ...
TL45 TOUCH 450°C OM08327	Teglie 60 x 40 13/h			80 x 45 x 8 150 x 70 x 39	168 x 116 x 70 1,36	112 / 142
TL45 TOUCH 450°C Nastro + 80 cm OM08329	Teglie 60 x 40 13/h			80 x 45 x 8 230 x 70 x 39	... x ... x	... / ...
TL105L TOUCH OM04388	Pizze ø 35 90/h	11,5 / 7	400 50 3N	100 x 50 x 8,5 220 x 97 x 42,2	226 x 102 x 60 1,467	240 / 290
	Pizze ø 45 60/h					
	Teglie 60 x 40 18/h					
TL108L TOUCH OM04389	Pizze ø 35 119/h	20,5 / 13	400 50 3N	100 x 80 x 8,5 220 x 127 x 42,2	226 x 132 x 60 1,789	328 / 388
	Pizze ø 45 90/h					
	Teglie 60 x 40 36/h					

45

NASTRO 45 CM - Belt 45 cm - Tapis 45 cm - Band 45 cm - Cinta 45 cm

105L

NASTRO 50 CM - Belt 50 cm - Tapis 50 cm - Band 50 cm - Cinta 50 cm

108L

NASTRO 80 CM - Belt 80 cm - Tapis 80 cm - Band 80 cm - Cinta 80 cm


ROTAZIONE STANDARD da SX a DX - INVERTIBILE

Standard rotation from left to right - INVERTIBLE
Rotation standard de gauche à droite - RÉVERSIBLE
Standard Umlauf ab Links von Rechts - UMKEHRBAR
Rotación estándar de izquierda a derecha - INVERTIBLE

Qualora non si cuocesse direttamente su nastro, ma utilizzando i PIZZANET, allora è raccomandato l'utilizzo esclusivo di **PIZZANET OSSIDATI!**

Where baking is not done directly on the belt, but using PIZZANETS, then the use of **OXIDIZED PIZZANETS** is strongly recommended!

Lorsque la cuisson n'est pas directe sur le tapis, mais à l'aide de PIZZANET, il est alors recommandé d'utiliser les **PIZZANET OXYDÉS** !

Wenn Sie nicht direkt auf dem Förderband, sondern mit PIZZANETZEN backen, empfehlen wir Ihnen, nur **OXIDIERTE PIZZANETZE** zu verwenden!

¡Si no se cuece directamente sobre la cinta, sino utilizando PIZZANET, le recomendamos utilizar únicamente **REDES** para pizza en **ALUMINIO OXIDADO!**


TL45/1	TL45/2	TL105L/1 - TL108L/1	TL105L/2 - TL108L/2	TL105L/3 - TL108L/3

*kW Max = Potenza nominale (massima installata utilizzabile) - **kW/h = Consumo medio orario - ***Voltaggi speciali a richiesta

*kW Max = Power rating (maximum available installed power) - **kW/h = Average hourly consumption - ***Special voltages available upon request

*kW Max = Puissance nominale (maximale installée utilisable) - **kW/h = Consommation horaire moyenne - ***Voltages spéciaux sur demande

*kW Max = Nennleistung (Maximal installierte nutzbare Leistung) - **kW/h = Durchschnittlicher Stundenverbrauch - ***Auf Wunsch: besondere Spannungen

*kW Max = Potencia nominal (máxima instalada disponible) - **kW/h = Consumo medio por hora - ***Voltajes especiales disponibles