

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



TUNNEL TL80R Touch

IT • GRANDI DIMENSIONI PER GRANDI PRESTAZIONI

Possibilità di sovrapporre fino a due moduli, ottenendo una produzione oraria fino a 500 pizze da 30-35 cm (per ciascuna camera), in base alla tipologia del prodotto desiderato • La camera di cottura è dotata di nastro e pareti in materiale refrattario che favoriscono la distribuzione uniforme e il mantenimento del calore • Grazie all'innovativa tecnologia OTC (OVEN Thermo Control) di OEM, presenta inoltre le funzioni di Assistenza alla Cottura e Primo Riscaldamento; se la prima adegua le prestazioni del forno in funzione della produttività richiesta, il secondo ottimizza la fase di riscaldamento ad ogni prima accensione.

EN • LARGE DIMENSIONS FOR GREAT PERFORMANCE

Possibility to overlap up to two modules, obtaining an hourly production of up to 500 pizzas of 30-35 cm (for each chamber), based on the type of product desired • The cooking chamber is equipped with belt and walls in refractory material which promote uniform distribution and maintenance of heat • Thanks to the innovative OEM OTC (OVEN Thermo Control) technology, it also features the Cooking Assistance and First Heating functions; if the first adjusts the oven performance according to the required productivity, the second optimizes the heating phase at each first ignition.

FR • DE GRANDES DIMENSIONS POUR DE GRANDES PERFORMANCES

Possibilité d'empiler jusqu'à deux modules, obtenant une production horaire allant jusqu'à 500 pizzas de 30-35 cm (pour chaque chambre), en fonction du type de produit souhaité • La chambre de cuisson est équipée d'une ceinture et de parois en matériau réfractaire qui favorisent une répartition et un maintien uniformes de la chaleur • Grâce à la technologie innovante OEM OTC (OVEN Thermo Control), il dispose également des fonctions d'assistance à la cuisson et de chauffage initial ; si le premier adapte les performances du four en fonction de la productivité recherchée, le second optimise la phase de chauffe à chaque premier démarrage.

DE • GROSSE ABMESSUNGEN FÜR GROSSE LEISTUNG

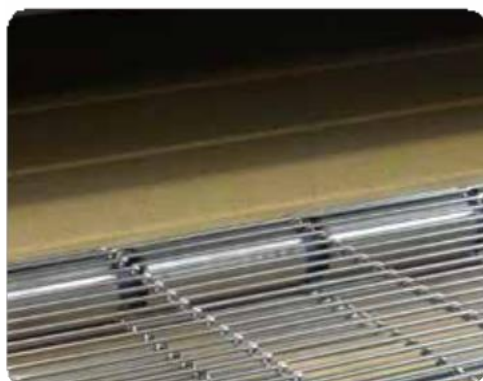
Möglichkeit, bis zu zwei Module zu stapeln, wodurch eine stündliche Produktion von bis zu 500 Pizzen von 30–35 cm (für jede Kammer) erreicht wird, je nach gewünschter Produktart • Der Garraum ist mit einem Band und Wänden aus feuerfestem Material ausgestattet, die eine gleichmäßige Verteilung und Aufrechterhaltung der Wärme gewährleisten • Dank der innovativen OEM-OTC-Technologie (OVEN Thermo Control) verfügt es auch über die Funktionen „Kochassistenz“ und „Anfängliches Aufheizen“. Während Ersterer die Leistung des Ofens an die erforderliche Produktivität anpasst, optimiert Letzterer die Aufheizphase bei jedem ersten Start.

ES • GRANDES DIMENSIONES PARA UN GRAN RENDIMIENTO

Posibilidad de apilar hasta dos módulos, obteniendo una producción horaria de hasta 500 pizzas de 30-35 cm (por cada cámara), en función del tipo de producto deseado • La cámara de cocción está equipada con cinta y paredes de material refractario que favorecen la distribución uniforme y el mantenimiento del calor • Gracias a la innovadora tecnología OEM OTC (OVEN Thermo Control), también cuenta con las funciones de Asistencia a la Cocción y Calentamiento Inicial; Si el primero adapta las prestaciones del horno en función de la productividad requerida, el segundo optimiza la fase de calentamiento en cada primer encendido.



TL80R

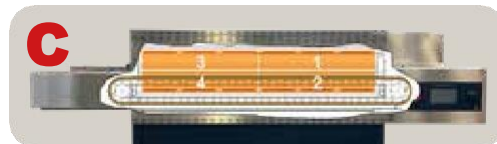
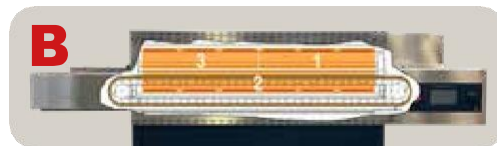


New



GESTIONE A ZONE (IN/OUT) CON 3 DIFFERENTI
MODALITÀ

Zone management (IN/OUT) with 3 different modes
Gestion de zone (IN/OUT) avec 3 modes différents
Zonenverwaltung (IN/OUT) mit 3 verschiedenen Modi
gestión de zona (IN/OUT) con 3 modos diferentes





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
TL80R TOUCH OM08350	Pizze ø 30-35 182/h	42,5 / 27	400 50 3N	83 x 150 x 14,5 in / 16 out 280 x 137,4 x 57	238 x 143 x 77 2,621	610 / 680
TL80R RI TOUCH OM08353	Pizze ø 45-50 137/h		nr. 2 prese nr. 2 sockets nr. 2 prises 2 Steckdosen 2 tomas			
	Teglie 60 x 40 53/h					

Versioni comprensive di supporto - Support-inclusive versions - Versions complètes de support - Versionen mit Unterstützung enthalten - Versiones con soporte incluido

TL80R TOUCH + SUPPORTO FISSO OM08357	Pizze ø 30-35 182/h	42,5 / 27	400 50 3N	83 x 150 x 14,5 in / 16 out 280 x 137,4 x 147 (Oven + Stand)	288 x 143 x 126 5,189	700 / 780
	Pizze ø 45-50 137/h		nr. 2 prese nr. 2 sockets nr. 2 prises 2 Steckdosen 2 tomas			
	Teglie 60 x 40 53/h					
TL80R RI TOUCH + SUPPORTO FISSO OM08358	Pizze ø 30-35 182/h	42,5 / 27	400 50 3N	83 x 150 x 14,5 in / 16 out 280 x 137,4 x 147 (Oven + Stand)	288 x 143 x 126 5,189	700 / 780
	Pizze ø 45-50 137/h		nr. 2 prese nr. 2 sockets nr. 2 prises 2 Steckdosen 2 tomas			
	Teglie 60 x 40 53/h					

*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

TL80R

ROTAZIONE STANDARD da DX a SX
Standard rotation from right to left
Rotation standard de left à gauche
Standard Umlauf ab Rechts von Links
Rotación estándar de derecha a izquierda



TL80R RI

Per ROTAZIONE da SX a DX
For ROTATION from Left to Right
Pour la ROTATION de Gauche à Droite
Für DREHUNG von links nach rechts
Para ROTACIÓN de Izquierda a Derecha

80

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

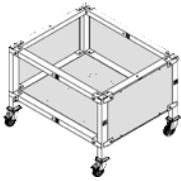


TL80R/1 (con Supporto regolabile)



TL80R/2 (con Supporto fisso)

mod. TL80R Touch_Optionals

Mod. Cod.	Info	Dimensioni Esterne Imballo - m³ (L x P x A) Outside dimensions Package - m³ (W x D x H) Dimensions extérieures Emballage - m³ (L x P x H) Außenmasse Verpackung - m³ (B x T x H) Medidas externas 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	
		cm / cm / m³	kg	
TL80R OMSU852 ^S	K Supporto con pannelli Stand with panels Support plaqué Untergestell mit Platten Soporte con paneles	155 x 125,6 x 67,5 ^H 160 x 70 x 50 - 0,56	90 / 98	

- ^S Supporto, regolabile in altezza, da utilizzare esclusivamente per forni monocamera.
- ^S Height-adjustable stand, for use exclusively with single-chamber ovens.
- ^S Support réglable en hauteur, à utiliser exclusivement avec des fours à chambre unique.
- ^S Höhenverstellbare Halterung, ausschließlich für Einkammeröfen bestimmt.
- ^S Soporte, regulable en altura, para uso exclusivo en hornos de una sola cámara.

A RICHIESTA
On demand
Sur demande
Nach Anfrage
A petición

MOTORE OSCILLANTE PER SCARICO FARINA IN ECCESSO
Oscillating motor for discharging excess flour
Moteur oscillant pour évacuer l'excédent de farine
Oszilliermotor zum Austragen von überschüssigem Mehl
Motor oscilante para descargar el exceso de harina

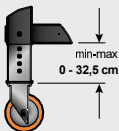


OM50.00246

KIT VAPORE IN CAMERA DI COTTURA
STEAM kit in cooking chamber
Kit VAPEUR dans chambre de cuisson
STEAM-Set im Garraum
Kit VAPOR en cámara de cocción



OM60.01305



^K Tutti i SUPPORTI vengono forniti in kit da montare - All STANDS are supplied in kit to assemble
Tous les SUPPORTS sont fournis en kit à assembler - Alle UNTERGESTELLE werden als Kit zum Zusammenbauen geliefert - Todos los SOPORTES se suministran en kit para montar

^H Altezza consigliata (Alzate telescopiche integrate regolabili) - Min 67,5 / Max 100 cm
Suggested height (Integrated adjustable telescopic rises) - Hauteur recommandée (Rehausseurs télescopiques intégrées réglables)
Vorgeschlagene Höhe (Teleskopische und regulierbare inbegriffene Erhebungen) - Altura aconsejada (Elevaciones telescópicas regulables integradas)

