



PizzaGroup

Forni Elettrici Tunnel



ELECTRIC OVENS TUNNEL
ELEKTRISCHE ÖFEN TUNNEL
FOURS ELECTRIQUES TUNNEL
HORNOS ELECTRICOS TUNNEL
ЭЛЕКТРОПЕЧИ TUNNEL

FORNI TUNNEL



ITA_ I forni a tunnel Pizza Group grazie alle loro ridotte dimensioni sono ideali per la cottura o il riscaldamento di pizze, panini, bruschette, focacce, toast, pane arabo, tortillas, piadine e crostini in locali con esigenze di ingombro contenuto. La semplicità d'uso ne permette l'utilizzo anche da personale non specializzato. La nostra gamma conta due versioni di forni elettrici statici a tunnel con diversa lunghezza del nastro trasportatore: 45 cm (TN38/45) o 90 cm (TN38/90). Sotto il nastro trasportatore in acciaio c'è una teglia raccogli briciole che semplifica le operazioni di pulizia. Sono sovrapponibili senza raccordo camino fino a due pezzi dello stesso modello. L'utilizzo è molto semplice perché una volta impostata la temperatura e la velocità del nastro trasportatore con il potenziometro basterà posizionare il prodotto sulla rete di trascinamento e a fine ciclo recuperarlo all'uscita della camera di cottura. La cottura avviene grazie a delle resistenze corazzate all'interno della camera di cottura sia sul cielo che sulla platea regolabili grazie a due termostati. Considerando le dimensioni contenute della camera di cottura la temperatura d'esercizio che consigliamo è di 320°C ed è raggiungibile in brevissimo tempo. I tempi medi per la cottura di una classica pizza all'italiana potranno variare da 3,5 a 4,5 minuti.

UK_ Thanks to their smaller size, the Pizza Group tunnel ovens are ideal for baking or heating pizzas, sandwiches, bruschetta, focaccia, toast, pita bread, tortillas, flat bread and canapés in areas with less available space. It is so easy to use, it can be used by non-specialised personnel. Our range includes two versions of static electric tunnel ovens with a different grid-belt lengths: 45 cm (TN38/45) or 90 cm (TN38/90). There is a crumb tray under the steel grid-belt, which makes cleaning operations easier. Up to two ovens of the same model can be placed on top of each other without an exhaust connection. Use is very simple because once the temperature and the speed of the grid-belt have been set with the potentiometer, simply place the product on the grid and then collect it at the end of the cycle when it exits the baking chamber. Baking takes place thanks to the armoured heating elements inside the baking chamber both on the top as well as on the bottom, and can be adjusted with the two thermostats. Considering the small size of the baking chamber, we recommend an operating temperature of 320°C, which is reached very quickly. The average baking time for a classic Italian pizza can vary between 3,5 to 4,5 minutes.

DE_ Dank der geringen Abmessungen sind die Tunnelöfen von Pizza Group ideal für das Backen oder Aufwärmen von Pizza, Brötchen, Bruschetta, Kuchen, Toast, Maismehlbrot, Tortillas, Fladenbrot und geröstetem Brot in beengten Räumen. Durch die einfache

Verwendung wird kein Fachpersonal benötigt. Unsere Produktreihe besteht aus zwei Ausführungen statischer elektrischer Tunnelöfen mit unterschiedlicher Länge des Transportbands: 45 cm (TN38/45) oder 90 cm (TN38/90). Unter dem Transportband aus Stahl ist ein Auffangblech für Krümel, das die Reinigung vereinfacht. Bis zu zwei Teile des gleichen Modells können ohne Kaminanschluss übereinander gestellt werden. Die Verwendung ist sehr einfach, nachdem Temperatur und Geschwindigkeit des Transportbands mit dem Drehwiderstand eingestellt wurden, das Produkt auf das Einziehgitter stellen und nach Ende des Vorgangs am Ausgang der Backkammer wieder entnehmen. Das Backen erfolgt durch gepanzerte Heizwiderstände im Inneren der Backkammer, sowohl für die Oberhitze, als auch für die Unterhitze, die durch zwei Thermostate eingestellt werden können. Aufgrund der geringen Abmessungen der Backkammer wird die empfohlene Betriebstemperatur von 320°C sehr schnell erreicht. Die Durchschnittszeit für das Backen einer klassischen italienischen Pizza beträgt zwischen 3,5 und 4,5 Minuten.

FR_ Les fours à tunnel Pizza Group, grâce à leurs dimensions réduites, sont parfaits pour la cuisson ou le chauffage de pizzas, sandwichs, brouchettes, focaces, croque-monsieur, pain arabe, tortillas, piadines et croûtons dans des locaux présentant des exigences d'encombrement contenu. La simplicité d'utilisation en permet l'usage même à un personnel non spécialisé. Notre gamme compte deux versions de fours électriques statiques à tunnel avec une longueur du tapis transporteur différente : 45 cm (TN38/45) ou 90 cm (TN38/90). Sous le tapis transporteur en acier il y a un plat de récupération des miettes afin de simplifier les opérations de nettoyage. Il est possible de superposer jusqu'à deux pièces du même modèle sans raccord conduit de cheminée. L'utilisation est très simple car une fois la température et la vitesse du tapis transporteur configurées avec le potentiomètre, il suffira de positionner le produit sur la grille d'entraînement et à la fin du cycle de le récupérer à la sortie de la chambre de cuisson. La cuisson s'effectue grâce à des résistances blindées à l'intérieur de la chambre de cuisson aussi bien sur la voûte que sur la sole et réglables grâce à deux thermostats. Tout en considérant les dimensions contenues de la chambre de cuisson, la température de fonctionnement que nous conseillons est de 320°C et peut être atteinte en très peu de temps. Les temps moyens pour la cuisson d'une pizza classique à l'italienne pourront varier de 3,5 à 4,5 minutes.

ES_ Gracias a su reducido tamaño, los hornos de túnel Pizza Group resultan ideales para cocinar o calentar pizzas, bocadillos, bruschettas, focaccias, tostadas, kebabs, tortillas mejicanas y piadinas

en locales con limitaciones de espacio. Su facilidad de uso hace que pueda utilizarlos incluso personal no especializado. Nuestra gama cuenta con dos versiones de hornos eléctricos estáticos de túnel con distinta longitud de la cinta transportadora: 45 cm (TN38/45) o 90 cm (TN38/90). Bajo la cinta transportadora de acero hay una bandeja recoge-migas que facilita las operaciones de limpieza. Pueden superponerse hasta dos unidades del mismo modelo sin necesidad de empalme con chimenea. Su uso resulta muy sencillo porque, una vez ajustadas la temperatura y la velocidad de la cinta transportadora con el potenciometro, no hay más que colocar el producto sobre la malla de arrastre y recogerlo al final del ciclo, a la salida de la cámara de cocción. La cocción se realiza mediante resistencias blindadas situadas dentro de la cámara de cocción, tanto en el techo como en la solera, regulables gracias a dos termostatos. Teniendo en cuenta las reducidas dimensiones de la cámara de cocción, la temperatura de funcionamiento recomendada es de 320°C, que se alcanza en muy poco tiempo. El tiempo medio de cocción para una pizza clásica a la italiana puede variar entre 3,5 y 4,5 minutos.

RU_ Туннельные печи компании Pizza Group благодаря своим небольшим размерам идеально подходят для выпечки и разогрева пиццы, бутербродов, брусчетты, focaccia, тостов, арабского хлеба, тортильи, пиядины и кростини в заведениях, в которых могут быть установлены только печи с ограниченными габаритными размерами. Простота эксплуатации позволяет ее использовать даже неспециализированному персоналу. У нашего ассортимента есть две версии туннельных статических электропечей с разной длиной конвейерной ленты: 45 см (TN38/45) или 90 см (TN38/90). Под стальной конвейерной лентой находится благодаря армированному ТЭНу упрощающий работу по очистке. Могут ставиться друг на друга, без необходимости соединения с камином, в количестве до двух штук одной и той же модели. Очень просты в использовании, потому что, после того как была задана температура и скорость конвейерной ленты при помощи потенциометра, достаточно будет поместить продукт на транспортирующую сеть и в конце цикла забрать его на выходе из пекарной камеры. Выпекание осуществляется благодаря армированным ТЭНам внутри пекарной камеры, расположенным как на своде, так и на поде, которые могут регулироваться при помощи двух термостатов. Учитывая ограниченные размеры пекарной камеры, рекомендуемая нами рабочая температура составляет 320°C и достигается за очень короткое время. Среднее время выпечки классической пиццы по-итальянски может варьировать от 3,5 до 4,5 минут.

FORNI TUNNEL	modello model Modell modèle modelo Модель	TN 38/45	TN 38/90
Temperatura d'esercizio Working temperature Arbeitstemperatur Température de travail Temperatura de trabajo Рабочая температура	°C	350 max	
Alimentazione Power supply Spannung Alimentation Alimentación Питание	Volt	400 3 Ph 50 Hz	
Potenza assorbita Absorbed power Leistungsaufnahme Puissance absorbée Potencia absorbida Потребляемая мощность	kW	5,65	11,25
Dimensioni camera Chamber sizes Kammer Abmessungen Dimensions chambre Dimensiones cámara Размеры камеры	lxpxh cm	45x38x7,5	90x38x7,5
Dimensioni esterne External sizes Außenabmessungen Dimensions extérieures Dimensiones externas Внешние размеры	lxpxh cm	120x66x38	165x66x38
Dimensioni imballo Packing sizes Verpackung Abmessungen Dimensions emballage Dimensiones embalaje Размеры упаковки	lxpxh cm	102X72X52	152X72X52
Volume Volume Volumen Volume Volumen Объем	m ³	0,38	0,57
Peso netto Net weight Netto Gewicht Poids net Peso neto Вес нетто	kg	41	56
Peso lordo Gross weight Brutto Gewicht Poids brut Peso bruto Вес брутто	kg	52	71

