

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



TUNNEL TL

IT • Elevate prestazioni di cottura • Interno del forno totalmente in mattone refrattario (mod. 105-108) per riprodurre fedelmente la cottura del forno elettrico statico tradizionale • Resistenze di cielo e platea totalmente indipendenti per una cottura ottimale ed omogenea • Possibilità di arrestare il nastro per cotture statiche • Nastro in maglia di acciaio a garanzia di una resistenza duratura • Possibilità di avanzamento nastro da 30" a 20 minuti • 7 programmi di cottura personalizzabili • Paratie regolabili in altezza per infornare anche prodotti voluminosi • Leccarde raccogli briciole posizionate sotto il nastro in entrata e in uscita dalla camera • Sovrapposibilità delle camere di cottura fino ad un massimo di 3 • Temperatura max 400°.

EN • The baking process of static tunnel oven mod. TL is based on its composition: a chamber, strengthened by means of refractory material walls (mod. 105-108) and provided with armor-plated resistances on the Ceiling and on the Bedplate; this chamber is crossed by a conveyor belt on which the products to be baked, such as pizza, are put • A halogen lamp system allows an easy inspection of the oven chamber • The structure of the oven is completely made of stainless steel • It is possible to plan the bake by means of an electronic digital control panel and to adjust temperature and time according to the conveyor belt speed • Seven different baking programs customizable according to the user's needs • A "Stand by" control allows economizing energy consumption • Both the structure and the shape of TL tunnel oven allow overlapping up to three chambers, assuring in any case a very good ergonomics • Easy to use and very moderate in electricity consumption, this kind of oven is suitable both for baking and regenerating gastronomic specialities.

FR • Le four à tunnel statique mod. TL utilise un procès de cuisson constitué par une chambre, rendue robuste par des parois en matériel réfractaire (mod. 105-108), pourvue de résistances blindées sur la Platée et sur le Ciel; cette chambre est traversée par un tapis roulant sur lequele on place les produits à cuire, comme par exemple la pizza • Une installation avec lampe halogène permet l'inspection de la chambre même • La construction du four est entièrement en acier inox • Il est possible de programmer la cuisson par un panneau de contrôle électronique digital en réglant la température et le temps d'après la vitesse de la bande transporteuse • On a mémorisé quatre différents programmes de cuisson sur le microprocesseur, tandis qu'un cinquième est à disposition de l'usager en lui permettant de le personnaliser • Une commande de « Stand by » permet d'économiser la consommation de l'énergie • La structure et les dimensions du four à tunnel TL permettent de superposer jusqu'à trois chambres, en garantissant en tout cas une très bonne ergonomie • La simplicité d'emploi et la consommation d'électricité sont très étudiées, et favorisent l'emploi des fours aussi bien en cas de cuisson et en cas de régénération des produits de gastronomie.

DE • Der Ofen Mod. TL mit statischem Tunnel benutzt ein Backverfahren, das aus einer Kammer mit Wänden aus feuerfestem Material (mod. 105-108), die an der Decke sowie am Boden mit gußgekapselten Widerständen versehen ist, besteht; durch solche Kammer gibt es ein Förderband, auf das die zu backenden Produkte, beispielweise eine Pizza, gestellt werden • Eine Anlage mit Halogenlampe ermöglicht eine leichte Inspektion derselben Kammer • Die Struktur des Ofens ist völlig aus Edelstahl • Durch eine elektronische Digitalschalttafel ist es möglich das Backen zu programmieren, hierbei ist die Temperatur sowie die Zeit aufgrund einer Bandgeschwindigkeit einzustellen • Am Mikroprozessor sind vier verschiedene Backprogramme gespeichert worden, während ein fünftes Programm zur Verfügung des Benutzers steht und durch den Benutzer personalisiert werden kann. Ein „Stand by“-Economiser ermöglicht eine Stromersparung • Die Struktur sowie die Abmessungen des TL-Tunnelofens ermöglichen eine Überlappung bis zu drei Kammern, hier werden optimale Ergonomieeigenschaften allerdings gewährleistet • Die einfache Benutzung sowie ein ganz geringer Stromverbrauch sind optimale Verwendungseigenschaften sowohl bei dem spezifischen Backbereich als auch bei einer Regeneration von Gastronomieprodukten.

ES • El proceso de cocción del horno túnel estático mod. TL se efectúa dentro de una cámara, con paredes de material refractario (mod. 105-108), dotada de resistencias reforzadas en la parte superior e inferior; dicha cámara está atravesada por una cinta transportadora sobre la cual se colocan los productos que se deben cocinar, como por ejemplo la pizza • Una instalación con lámpara halógena permite efectuar una rápida y fácil inspección de la cámara. • El horno es totalmente de acero inoxidable • A través de un panel de mandos electrónico-digital, es posible programar la cocción, regulando la temperatura y el tiempo en función de la velocidad de la cinta • En el microprocesador han sido memorizados siete programas de cocción diferentes (personalizables) • Un mando de pausa "Stand by" permite economizar el consumo de energía • La estructura y el tamaño del horno de túnel TL permiten sobreponer hasta tres cámaras, garantizando una óptima ergonomía • La simplicidad de uso y el consumo eléctrico muy reducido, favorecen el empleo no sólo para la cocción sino para reacondicionar los productos de gastronomía.

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



TL45 TOUCH



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



TL105L LCD



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-m ³ (L x P x A) Package dim.-m ³ (W x D x H) Dim. Emballage-m ³ (L x P x H) Verpackung-m ³ (B x T x H) Dim. Embalaje-m ³ (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 / m ³	kg
TL45 TOUCH OM08325	Pizze ø 35 34/h	8 / 5	400 50 3N	80 x 45 x 8 150 x 70 x 39	168 x 116 x 70 1,36	112 / 142
	Pizze ø 45 15/h					
	Teglie 60 x 40 7/h					
TL105LCD OM04381..	Pizze ø 35 67/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 40/h					
	Teglie 60 x 40 13/h					
TL108LCD OM07757..	Pizze ø 35 124/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 45/h					
	Teglie 60 x 40 28/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

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