

TUNNEL SERIES

Tunnel C ovens line
Completely manufactured in stainless steel

Linea forni tunnel C | Costruito interamente in acciaio inox
Linee für Ofen Tunnel C | Völlständig aus Edelstahl hergestellt
Ligne fours Tunnel C | Entièrement construit en acier inox

Linea de hornos Túnel C | Construido completamente en acero inoxidable
Линия печей туннель C | Полностью изготовлена из нержавеющей стали



TUNNEL SERIES

Tunnel ovens in stainless steel are suitable for various baking needs (bread, pizza, vegetables, gastronomy). The conveyor belt guarantees greater production and, thanks to the baking inspection door, it is possible to check the baking process without opening the oven door. Easy to clean, a significant energy saving is possible thanks to the reduced times in which the desired temperature is reached and the convection baking. On the gas version, regulations are directly installed in the factory before the dispatch to the client. For this reason the oven installation doesn't require any intervention by qualified personnel. The quality of the parts and compliance with legislation in force makes management of the system 100% safe.

La linea di forni tunnel in acciaio inox è adatta a diverse esigenze di cottura (pane, pizza, verdure, preparazioni gastronomiche). Il nastro trasportatore garantisce una maggiore produttività e, grazie alla porta per l'ispezione della cottura, non rende necessario il controllo del forno durante il suo utilizzo. Facile da pulire, i tempi ridotti per il raggiungimento della temperatura desiderata e la cottura a

convezione consentono inoltre un significativo risparmio energetico. Nella sua versione a gas, le regolazioni vengono effettuate direttamente in fabbrica prima della spedizione al cliente, il quale non necessita quindi di personale qualificato per l'installazione del forno. La qualità dei componenti e il rispetto delle normative vigenti rende la gestione dell'impianto sicura al 100%.

Unsere Tunnelföfen-Serie aus Edelstahl eignet sich für verschiedene Garanforderungen (Brot, Pizza, Gemüse, gastronomische Zubereitungen). Das Förderband garantiert eine höhere Produktivität und dank der Inspektionsklappe zum Überprüfen des Garzustands ist eine Kontrolle des Ofens über den gesamten Nutzungszeitraum nicht erforderlich. Die Ofen sind leicht zu reinigen und die reduzierten Zeiten zum Erreichen der gewünschten Temperatur sowie die Konvektions-

Garmethode ermöglichen eine erhebliche Energieeinsparung. Bei der Gasversion werden die Grundeinstellungen direkt im Werk vorgenommen, bevor das Gerät an den Kunden ausgeliefert wird. Die Installation braucht kein qualifiziertes Personal. Die Qualität der Komponenten und die Einhaltung der geltenden Vorschriften ermöglichen einen zu 100% sicheren Betrieb der Anlage.

La ligne de fours tunnel en acier inox est adaptée pour différentes exigences de cuisson (pain, pizza, légumes, préparations gastronomiques). La bande transporteuse garantit une plus grande productivité et, grâce à la porte pour l'inspection de la cuisson, il évite la nécessité de contrôle du four pendant son utilisation. Facile à nettoyer, les temps réduits pour atteindre la température désirée

et la cuisson à convection permettent par ailleurs une importante économie d'énergie. Dans sa version à gaz, les réglages sont effectués directement en usine avant l'expédition au client. Pour cette raison il n'y a pas besoin de personnel qualifié pour l'installation du four. La qualité des composants et le respect des réglementations en vigueur rend la gestion de l'installation sûre à 100%.

La linea de hornos túnel fabricados en acero inoxidable se adapta a distintas necesidades de cocción (pan, pizza, verduras, preparaciones gastronómicas). La cinta transportadora garantiza una mayor productividad y, gracias a la puerta para la inspección de la cocción, no es necesario el control del horno durante su utilización. La facilidad de limpieza, los tiempos cortos para alcanzar la temperatura deseada

y la cocción por convección permiten además un significativo ahorro energético. En su versión de gas, los ajustes se realizan directamente en fábrica antes de la entrega al cliente. Por esto no es necesaria la intervención de ningún personal calificado. La calidad de los componentes y el cumplimiento de las normativas vigentes hacen que la gestión de la instalación sea 100% segura.

Линия туннельных печей из нержавеющей стали подходит для приготовления самых разнообразных блюд (хлеба, пиццы, овощей, гастрономических блюд). Ленточный транспортер гарантирует большую производительность, а смотровая дверца для наблюдения за готовкой позволяет не контролировать печь во время ее использования. Легкость очистки, сокращение времени для достижения желаемой температуры

и готовка конвекционным режимом также позволяют значительно экономить энергию. В газовой версии настройки выполняются на предприятии изготовителя перед отправкой клиенту. Установка печи не нуждается в вмешательстве квалифицированного управления. Качество компонентов и соблюдение требований действующих нормативов гарантируют 100% эксплуатационную безопасность.

ELECTRIC TUNNEL SERIES



Special voltages available on request
 > Voltaggi speciali su richiesta
 Sonderanschlüssen sind auf Anfrage verfügbar
 Voltages spéciales sur demande
 Bajo pedido voltajes especiales
 Специальные напряжения по индивидуальному запросу

		TUNNEL C40	TUNNEL C50	TUNNEL C65	TUNNEL C80
> Working temperature > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	°C	320	320	320	320
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	Volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400
> Power > Potenza > Heizleistung	kW	7,8	14,2	17,4	24,4
> Electrical absorption Single Phase > Assorbimento monofase > Einphasiger Stromentnahme	W	33,9	61,7	75,7	106,1
> Electrical absorption Three Phase > Assorbimento trifase > Dreistromentnahme	W	11,3	20,6	25,2	35,4
> Top heating element power > Potenza resistenza cielo > Oben Heizelementleistung	W	1500X2	2800X2	3600X2	6000X2
> Bottom heating element power > Potenza resistenza piano > Unten Heizelementleistung	W	2200X2	4100X2	5400X2	6000X2
> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	W D H cm	142,5 98,5 45,0	186,0 121,0 50,0	207,0 132,0 56,0	225,0 156,0 60,0
> External dimensions with stand > Dimens. esterne con supporto > Außenabmessungen mit Untergestell	W D H cm	142,5 98,5 108,0	186,0 121,0 103,0	207,0 132,0 109,0	225,0 156,0 113,0
> Internal dimensions > Dimensioni interne > Innenabmessungen	W D H cm	40,0 54,0 10,0	50,0 75,0 10,0	65,0 100,0 10,0	80,0 110,0 10,0
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	W D H cm	166,5 123,5 74,5	203,5 143,5 79,0	226,5 148,5 85,5	251,5 183,0 91,5
> Net weight > Peso netto > Nettogewicht	kg	101,0	255,0	284,0	411,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewicht	kg	163,0	318,0	367,0	505,0

GAS TUNNEL SERIES



PATENT PENDING MODEL



		TUNNEL C40 GAS	TUNNEL C50 GAS	TUNNEL C65 GAS	TUNNEL C80 GAS
> Working temperature > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	°C	0-350	0-350	0-350	
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	Volt	230	230	230	
> Power > Potenza > Heizleistung	kW	9,75	19,50	19,50	
> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	W D H cm	142,5 97,5 45,0	186,0 119,0 50,0	207,5 136,0 56,0	
> External dimensions with stand > Dimens. esterne con supporto > Außenabmessungen mit Untergestell	W D H cm	134,5 97,5 108,0	178,0 119,0 103,0	199,5 136,0 109,0	
> Internal dimensions > Dimensioni interne > Innenabmessungen	W D H cm	40,0 54,0 10,0	50,0 75,0 10,0	65,0 100,0 10,0	
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	W D H cm	166,5 123,5 74,5	203,5 143,5 79,0	226,5 148,5 85,5	
> Net weight > Peso netto > Nettogewicht	W D H kg	140,0	275,0	304,0	
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewicht	W D H kg	190,0	338,0	387,0	



STAINLESS STEEL STAND

Supporto inox
Edelstahl-Untergestell
Support inox
Подставка из нержавеющей

			SC/40		SC/80		SC/165		SC/280	
> Dimensions > Dimensioni > Abmessungen	> Dimensions > Medidas > Размеры	W	60,0	85,0	110,0					
		D	86,5	104,0	120,0					
		H	63,5	53,0	53,0					
> Net weight > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso netto > Бес-чeтто	L	24,0	30,0	33,0					

PRODUCT
AVAILABLE FROM
2018



			SBC/40		SBC/80		SBC/165		SBC/280	
> Dimensions > Dimensioni > Abmessungen	> Dimensions > Medidas > Размеры	W	60,0	85,0	110,0					
		D	86,5	104,0	120,0					
		H	30,0	27,0	27,0					
> Net weight > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso netto > Бес-чeтто	L	14,0	23,0	26,0					

PRODUCT
AVAILABLE FROM
2018

TUNNEL SERIES

