



TECNOSERVICE'21 srl

by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973



| CÓDIGO | DESCRIPCIÓN | PRECIO/ENTREGA |
|--------------------------------|---|----------------|
| ITF-TCA | Horno de túnel eléctrico estático con cinta de malla de acero inoxidable de 500 mm de ancho, cámara de cocción 530x800x110h mm, V.400/3, 12,5 kW, peso 114 kg, dimensiones exteriores 1080x1770x410h mm | |
| DESCRIPCIÓN PROFESIONAL | | |

HORNO DE PIZZA DE TÚNEL ELÉCTRICO ESTÁTICO , MODULAR, APILABLE:

- **fabricado en acero inoxidable ;**
- **Cinta transportadora de malla de acero inoxidable cobrizo de 50 cm de ancho ;**
- **encimera y encimera con resistencias blindadas de acero inoxidable ;**
- **cámara de cocción mm L 530 x P 800 x H 110 ;**
- sistema de cocción estático;
- **velocidad de la correa ajustable ;**
- gracias al **excepcional aislamiento** la **temperatura exterior del horno permanece en 30°C** para garantizar siempre **la máxima seguridad** durante las horas de trabajo;
- **aislamiento térmico** garantizado por la elección de los mejores materiales del mercado;
- **+30% de capacidad de cocción respecto a los hornos convencionales ;**
- **control digital de las temperaturas separadas de la placa y del techo ;**
- **Temperatura máxima de cocción 450° C ;**
- **2 bandejas recogemigas extraíbles** situadas a la entrada y a la salida del túnel simplifican la limpieza del horno;
- **persianas ajustables de entrada y salida ;**
- **la sencillez de utilización, la cocción perfecta y el consumo muy reducido** permiten su utilización incluso por personal no especializado;
- **Tunnel es excelente para cocinar múltiples productos** , como pizzas, focaccias, pan árabe, tortillas, piadinas, bruschetta, crostini, alitas de pollo, carnes;
- **Configuraciones especiales** bajo pedido.

Rendirse :

- diámetro de pizza. 15 cm - 170 piezas/hora;
- diámetro de pizza. 20 cm - 120 piezas/hora;
- diámetro de pizza. 25 cm - 56 piezas/hora;
- diámetro de pizza. 30 cm - 46 piezas/hora;
- diámetro de pizza. 35 cm - 40 piezas/hora;
- diámetro de pizza. 45 cm - 34 piezas/hora.

Accesorios/Opciones :

- Se puede solicitar soporte de base con una altura de 760/560/360 mm.
- Es posible tener el horno con la correa en **CORREA REFRACTARIA** .
- Kit codificador que permite gestionar digitalmente tiempos y temperaturas de arriba y de abajo, el PCL permite configurar hasta 25 programas de forma extremadamente rápida y precisa, manteniendo constantes los valores de cocción gracias a un codificador aplicado al motor.

marca CE

Hecho en Italia

FICHA TÉCNICA

| | |
|-------------------------------|---------|
| alimentación eléctrica | Trifase |
| Voltios | V 400/3 |
| frecuencia (Hz) | 50 |
| potencia (KW) | 12,5 |
| peso neto (Kg) | 114 |
| ancho (mm) | 1080 |
| profundidad (mm) | 1770 |
| altura (mm) | 410 |

FICHA TÉCNICA

| CÓDIGO/FOTO | DESCRIPCIÓN | PRECIO/ENTREGA |
|-------------|-------------|----------------|
|-------------|-------------|----------------|

ITF-STCA1



TECHNOCHEF - Soporte base para horno túnel, Mod. TCA

Soporte base para horno túnel Mod.TCA, completo con ruedas, Peso 40 Kg, dim.mm.990x810x760h

ITF-KITENCODER



TECHNOCHEF - Kit de codificador para hornos de túnel de pizza, Mod. KITENCODER

El kit de codificador le permite administrar digitalmente los tiempos y las temperaturas de la parte superior e inferior, con la posibilidad de configurar hasta 25 programas.



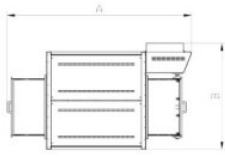
KIT ENCODER OPTIONAL

Consente di gestire in modo digitale tempi di cottura e temperature di cielo e piano cottura.



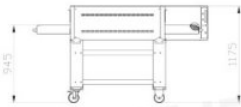


VISTA DALL'ALTO
TOP VIEW

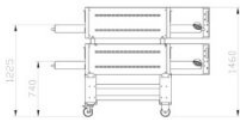


| Tunnel | A | B |
|--------|-----|-----|
| TCA | 177 | 108 |
| TCB | 211 | 121 |
| TCX | 247 | 142 |

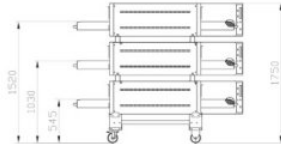
1 CAMERA + SUPPORTO ALTO
1 DECK + HIGH STAND



2 CAMERE + SUPPORTO MEDIO
2 DECKS + MEDIUM STAND



3 CAMERE + SUPPORTO BASSO
3 DECKS + LOW STAND



DATI TECNICI
TECHNICAL CHART



| Tunnel | Dimensioni interne (cm) | | | Dimensioni esterne (cm) | | | Tappeto | Peso | Alimentazione | Potenza | Potenza | Assorbimento | Temperatura |
|---------------|--------------------------|-----|-----|--------------------------|-----|-----|----------|--------|---------------|---------|---------|--------------|-------------|
| | Internal dimensions (cm) | | | External dimensions (cm) | | | Conveyor | Weight | Supply | Power | Power | Absorption | Temperature |
| | A/H | L/W | P/D | A/H | L/W | P/D | L/W | KG | V/Ph/Hz | KW | KW/h | Ampere | °C |
| TCA - DECK | 11 | 53 | 80 | 41 | 108 | 177 | 45 | 114 | 400/3/50-60 | 12,5 | 6 | 19 | 0/450 |
| TCB - DECK | 11 | 67 | 114 | 41 | 122 | 211 | 63 | 163 | 400/3/50-60 | 19,5 | 10 | 30 | 0/450 |
| TCX - DECK | 11 | 87 | 150 | 41 | 142 | 247 | 83 | 233 | 400/3/50-60 | 34 | 17 | 52 | 0/450 |
| STCA1 - STAND | | | | 76/56/36 | 99 | 81 | | 40 | | | | | |
| STCB1 - STAND | | | | 76/56/36 | 113 | 115 | | 43 | | | | | |
| STCC1 - STAND | | | | 76/56/36 | 133 | 151 | | 48 | | | | | |