TUNNEL

Forno Tunnel elettrico e a gas con nastro trasportatore
Electric and gas Tunnel conveyor belt oven
Four tunnel électrique et gaz avec tapis roulant
Elektro- und Gas-Tunnelofen mit Förderband
Horno de túnel eléctrico y de gas con cinta transportadora

ITALFORNI

TUNNEL ELETTRICO

I forni TUNNEL CLASSIC e TUNNEL STONE prevedono camere di cottura con regolazione digitale separata delle temperature del cielo e del piano cottura. Controllate ed impostate con facilità dall'operatore, consentono una cottura impeccabile per ogni tipo di alimento.

TUNNEL CLASSIC ELETTRICO

CLASSIC ELECTRIC

NASTRO TRASPORTATORE
CON RETE IN ACCIAIO RAMATO.
Conveyor belt with copper steel mesh.
Tapis roulant avec grille en acier cuivré.
Förderband mit Kupferstahl Netz.
Cinta transportadora con red de acero cobrizo.

RESISTENZE CORAZZATE IN ACCIAIO INOX.
Stainless steel shielded resistors.
Résistances blindées en acier Inox.
Gepanzerte Heizelemente aus Edelstahl.
Resistencias blindadas de acero inoxidable.

TUNNEL STONE ELETTRICO

STONE ELECTRIC

NASTRO TRASPORTATORE CON LISTELLI
IN PIETRA REFRATTARIA.
Conveyor belt with refractory stone fillets.
Tapis roulant avec lamelles en pierre réfractaire.
Förderband mit Leisten aus Backstein.
Cinta transportadora con listones
de piedra refractaria.

RESISTENZE CORAZZATE IN ACCIAIO INOX.
Stainless steel shielded resistors.
Résistances blindées en acier Inox.
Gepanzerte Heizelemente aus Edelstahl.
Resistencias blindadas de acero inoxidable.

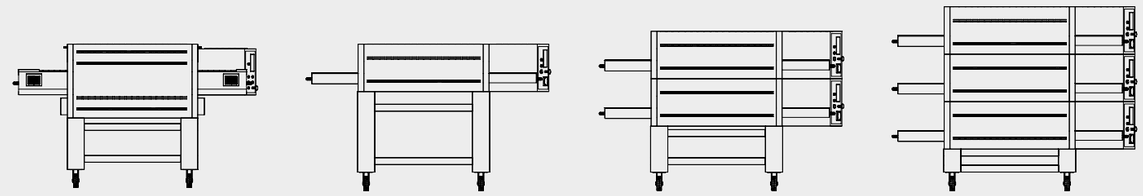
EN. The TUNNEL CLASSIC and TUNNEL STONE ovens have cooking chambers with independent digital temperature regulation for baking floor and ceiling. They can easily be controlled and set by the operator and they guarantee excellent cooking results of any sort of food.

DE. Die Öfen TUNNEL CLASSIC und TUNNEL STONE sehen Backkammern mit separater Digital Regulierung der Temperatur an Decke und Kochboden vor. Vom Benutzer sehr einfach zu steuern und einzustellen, ermöglichen diese Öfen eine tadellose Backen jeglicher Nahrungsmittel.

FR. Les fours TUNNEL CLASSIC et TUNNEL STONE prévoient des chambres de cuisson avec réglage digital indépendante de la témperature de la voûte et du plan de cuisson. Contrôlées et réglées aisément par l'opérateur, elles permettent une cuisson impeccable pour tout type d'aliment.

ES. Los hornos TUNNEL CLASSIC y TUNNEL STONE tienen cámaras de cocción con regulación digitàl separadas de las temperatura del suelo de coccion y del techo. Controladas y configuradas con facilidad por el operador, permiten una cocción impecable de cualquier tipo de alimento.

DIMENSIONI E VARIANTI
DIMENSIONS AND VARIATIONS



TUNNEL ELETTRICO	Dimensioni interne (cm) Internal Dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External Dimensions (cm)			Nastro Conveyor	Peso Weight	Alimentazione Supply	Potenza Power		Assorbimento Absorption	Temperatura Temperature
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D	L/W	Kg	V/Ph/Hz	Max. kW	Med. kW/h	Ampere	°C
TSA	11	53	80	52	108	182	45	200	400/3/50-60	15,6	7,5	24	0/450
TSB	11	67	114	52	122	216	59	308	400/3/50-60	19,5	10	30	0/450
TSC	11	87	150	52	142	252	79	420	400/3/50-60	34	17	52	0/450
TCA	11	53	80	41	108	177	45	114	400/3/50-60	15,6	7,5	24	0/450
TCB	11	67	114	41	122	211	63	163	400/3/50-60	19,5	10	30	0/450
TCC	11	87	150	41	142	247,	83	233	400/3/50-60	34	17	52	0/450

TS: Nastro trasportatore con listelli in pietra refrattaria – Conveyor belt with refractory stone fillets
TC: Nastro trasportatore con rete in acciaio inox – Conveyor belt with copper steel mesh

SUPPORTO - STAND				A/H	L/W	P/D		Kg					
STSA1				76/51/36	99	81		40					
STSB1				76/51/36	113	115		43					
STSC1				76/51/36	133	151		48					
STCA1				76/51/36	99	81		40					
STCB1				76/51/36	113	115		43					
STCC1				76/51/36	133	151		48					

TUNNEL GAS	Dimensioni interne (cm) Internal Dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External Dimensions (cm)			Nastro Conveyor	Peso Weight	Alimentazione Supply	Potenza Power			Temperatura Temperature
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D	L/W	Kg	V/Ph/Hz	Max. Kcal	Med. Kcal		°C
TSGAS	11	85	114	66	142	216	79	400	230/1/50-60	40420	20700		0/420

TS: Nastro trasportatore con listelli in pietra refrattaria – Conveyor belt with refractory stone fillets

SUPPORTO - STAND				A/H	L/W	P/D		Kg					
STSGAS				62	133	115		42					

CERTIFICAZIONE ETL LISTED
ETL LISTED certification
Certification ETL LISTED
Zertifizierung ETL LISTED
Certificación ETL LISTED

CERTIFICAZIONE SANITATION LISTED
SANITATION LISTED certification
Certification SANITATION LISTED
Zertifizierung SANITATION LISTED
Certificación SANITATION LISTED

+30%

+30% RAPPORTO DIMENSIONI/PRODUZIONE RISPETTO AD ALTRI FORNI ESISTENTI SUL MERCATO.

+30% Dimension/ production ratio compared to other ovens available on the market.

Rapport dimensions/ production de +30% par rapport aux autres fours disponibles sur le marché.

+30% Dimensions/ Produktionsverhältnis im Gegensatz zu anderen Öfen auf dem Markt.

+30% Relación dimensión/producción respecto a otros hornos existentes en el mercado.

PRODUZIONE ORARIA HOUR PRODUCTION	TUNNEL CLASSIC ELECTRIC			TUNNEL STONE ELECTRIC			TUNNEL STONE GAS
	TCA	TCB	TCC	TSA	TSB	TSC	TSGAS
Dimensioni pizza – Pizza Dimensions	Baking time 4,0 MIN			Baking time 3,0 MIN			Baking time 3,0 MIN
Ø cm 15 - 6”	225	318	690	300	425	920	710
Ø cm 20 - 8”	110	165	315	150	220	420	325
Ø cm 25 - 10”	45	130	255	60	175	340	273
Ø cm 30 - 12”	39	82	142	52	110	190	147
Ø cm 35 - 14”	33	70	123	44	95	165	130
Ø cm 45 - 18”	25	37	72	35	50	97	74
Ø cm 50 - 20”	-	33	43	-	44	58	44

EFFICIENCY & TECHNOLOGY

450°

450°C DI TEMPERATURA MASSIMA DI COTTURA (ELECTRIC).
Maximum cooking temperature 450°C.
Température de cuisson maximum de 450°C.
450°C Höchstgartemperatur.
450°C de temperatura máxima de cocción.

CUSCINETTI AUTO LUBRIFICATI .
Self-lubricated bearings.
Roulements auto-lubrifiés .
Selbstschmierende Lager.
Cojinetes autolubricados.

CASSETTI RACCOGLI BRICIOLE ESTRAIBILI.
Crumb-collecting removable trays.
Tiroirs ramasse-miettes amovibles .
Ausziehbare Krümelschubladen.
Cajones de recogida de migas extraíbles.

SERRANDINE REGOLABILI IN ENTRATA E USCITA.
Adjustable inlet and outlet shutters.
Volets réglables à l’entrée et à la sortie.
Regulierbare Rollläden in Ein-und Ausgang.
Persianas regulables en entrada y en salida.

ISOLAMENTO TERMICO GARANTITO
Guaranteed thermal insulation.
Isolement thermique garanti.
Wärmedämmung garantiert.
Aislamiento térmico garantizado.

VELOCITÀ NASTRO TRASPORTATORE REGOLABILE.
Adjustable conveyor belt speed.
Vitesse Vitesse du tapis roulant réglable.
Regulierbare Förderbandgeschwindigkeit.
Velocidad de la cinta transportadora regulable.

KIT ENCODER OPTIONAL

Il Kit Encoder consente di gestire in modo digitale tempi di cottura e temperature di cielo e piano cottura. Il PLC permette di impostare fino a 25 programmi in modo estremamente rapido e preciso, mantenendo costanti i valori velocità del nastro e tempo di cottura grazie ad un encoder applicato sul motore.

EN. The Encoder Kit allows you to manage ceiling and baking floor temperatures and baking time digitally. The PLC lets you to set up to 25 programs extremely quickly and accurately, keeping the cooking values constant, thanks to an encoder installed on the motor.

DE. Dank des Encoder-Bausatzes können die kochen Zeiten und Temperaturen von Decke und -Kochboden digital gesteuert werden. Mit der SPS können bis zu 25 Programme auf äußerst rasche und präzise Art eingestellt und die Garwerte dank eines am Motor angebrachten Encoders konstant gehalten werden.

FR. Le Kit Encodeur permet de gérer en digital, les temps de cuisson et les températures de la voute et du plan de cuisson. Le PLC permet de programmer jusqu’à 25 programmes de façon extrêmement rapide et précise ; les valeurs de cuisson sont maintenues constantes grâce à un encodeur appliqué sur le moteur.

ES. El Kit Encoder permite gestionar digitalmente los tiempos de coccion y las temperaturas del techo y del suelo de coccion. A través del PLC es posible configurar hasta 25 programas de forma rápida y precisa, manteniendo constantes los valores de cocción gracias a un codificador montado en el motor.

ITALFORNI

TUNNEL STONE GAS

Il forno TUNNEL STONE GAS è l’unico forno a gas statico che cuoce direttamente su pietra in refrattario. Semplicità d’uso, cottura perfetta a consumi ridottissimi ne permettono l’utilizzo anche da personale non specializzato.

STONE GAS

BRUCIATORI ATMOSFERICI CON VALVOLE DI SICUREZZA POSTI SOTTO IL PIANO COTTURA.
Atmospheric burners with safety valves located under the hob.
Brûleurs atmosphériques avec soupapes de sûreté situés sous le plan de cuisson.
Atmosphärische Brenner mit Sicherheitsventilen unter der Backfläche.
Quemadores atmosféricos con válvulas de seguridad colocadas debajo de la superficie de cocción.

NASTRO TRASPORTATORE CON LISTELLI IN PIETRA REFRATTARIA.
Conveyor belt with refractory stone fillets.
Tapis roulant avec lamelles en pierre réfractaire.
Förderband mit Leisten aus Backstein.
Cinta transportadora con listones de piedra refractaria.

TUNNEL STONE GAS

EN. TUNNEL STONE GAS: the only static gas conveyor belt oven, wich cooks directly on refractory stone. Ease of use, perfect cooking and very low consumption allow it to be used even by non-specialized personnel.

DE. Der TUNNEL STONE GAS-Ofen ist der einzige statische Gasofen, der direkt auf feuerfestem Stein kocht. Einfache Bedienung, perfektes Garen bei sehr geringem Verbrauch, damit es auch von ungelerntem Personal verwendet werden kann.

FR. Le four TUNNEL STONE GAS est le seul four à gaz statique qui cuit directement sur la pierre réfractaire. La simplicité d’utilisation, une cuisson parfaite avec une très faible consommation, lui permettent d’être utilisé même par du personnel non qualifié.

ES. El horno TUNNEL STONE GAS es el único horno estático de gas que cocina directamente sobre la piedra refractaria. Simplicidad de uso, cocción perfecta con un consumo muy bajo, permiten que sea utilizado incluso por personal no calificado.

WAICO
GROUP

ITALFORNI È UN BRAND DI WAICO GROUP

www.italforni.it

Sede operativa Italforni Via dell'Industria, 130 - Pesaro 61122 (PU) Italia - Phone +39 0721 481515 - italforni@waicogroup.com

WAICO srl - Sede legale Via Scotte, 1 - Isola Vicentina 36033 (VI) Italia - www.waicogroup.com

AD: Matteo Beraldi + Graphic: E-LEVA

ITALFORNI