

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



TUNNEL STONE 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.

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.

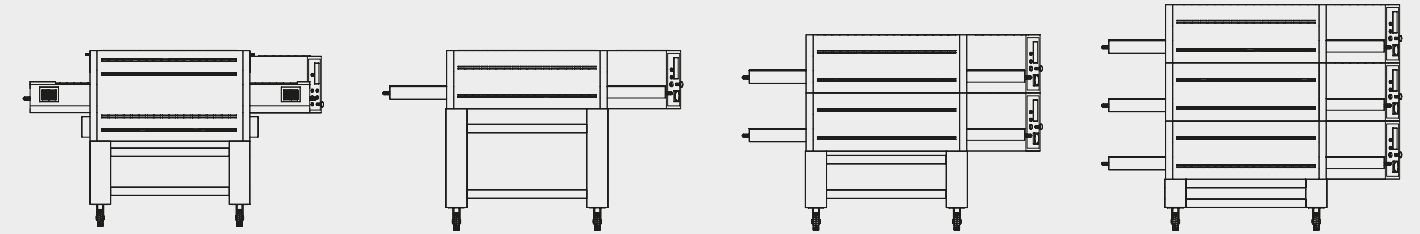
EN. The TUNNEL CLASSIC and TUNNEL STONE ovens have cooking chambers with independent digital temperature regulation for baking floor and ceiling. They can easily be controlled and set by the operator and they guarantee excellent cooking results of any sort of food.

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 température 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 digital separadas de la temperatura del suelo de cocción 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 L/W	Peso Weight Kg	Alimentazione Supply V/Ph/Hz	Potenza Power		Assorbimento Absorption Ampere	Temperatura Temperature °C
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D				Max. kW	Med. kW/h		
TSA	11	53	80	52	108	182	45	200	400/3/50-60	12,5	6	19	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	12,5	6	19	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	76/56/36	99	81	40
STSB1	76/56/36	113	115	43
STSC1	76/56/36	133	151	48
STCA1	76/56/36	99	81	40
STCB1	76/56/36	113	115	43
STCC1	76/56/36	133	151	48

TUNNEL GAS	Dimensioni interne (cm) Internal Dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External Dimensions (cm)			Nastro Conveyor L/W	Peso Weight Kg	Alimentazione Supply V/Ph/Hz	Potenza Power		Temperatura Temperature °C
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D				Max. Kcal	Med. Kcal	
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



420° 420°C DI TEMPERATURA
MASSIMA DI COTTURA (ELECTRIC).
Maximum cooking temperature 420°C.
Température de cuisson maximum de 420°C.
420°C Höchstgartemperatur.
420°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.

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, which cooks directly on refractory stone. Ease of use, perfect cooking and very low consumption allow it to be used even by non-specialized personnel.

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.

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 ungelernem Personal verwendet werden kann.

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.

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.

FR. Le Kit Encodeur permet de gérer en digital, les temps de cuisson et les températures de la voûte 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.

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.

ES. El Kit Encoder permite gestionar digitalmente los tiempos de cocción y las temperaturas del techo y del suelo de cocción. 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.



OPTIONAL

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.

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 - info@italforni.it

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

AD: Matteo Baraldi * Graphic: E+LEVA


ITALFORNI