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-TCB	Horno de túnel eléctrico estático con cinta de malla de acero inoxidable de 630 mm de ancho, cámara de cocción 670x1140x110h mm, V.400/3, 19,5 kW, peso 163 kg, dimensiones exteriores 1220x2110x410h mm	

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

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

.

- **fabricado en acero inoxidable** ;
- **Cinta transportadora de malla de acero cobrizo de 63 cm de ancho** ;
- **encimera y encimera con resistencias blindadas de acero inoxidable** ;
- **dimensiones internas de la cámara de cocción mm L 670 x P 1140 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 regulable de: 30° a 450° C... cocción máxima** ;
- **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.

Rendimiento :

- diámetro de pizza. 15 cm - 476 piezas/hora;
- diámetro de pizza. 20 cm - 282 piezas/hora;
- diámetro de pizza. 25 cm - 183 piezas/hora;
- diámetro de pizza. 30 cm - 126 piezas/hora;
- diámetro de pizza. 35 cm - 102 piezas/hora;
- diámetro de pizza. 45 cm - 42 piezas/hora;
- diámetro de pizza. 50 cm - 35 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)	19,5
peso neto (Kg)	163
ancho (mm)	1220
profundidad (mm)	2110
altura (mm)	410

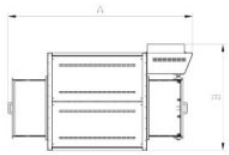
FICHA TÉCNICA

CÓDIGO/FOTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
ITF-STCB1	**Soporte base para horno túnel Mod.TCB** Soporte base para horno túnel Mod.TCB, completo con ruedas, Peso 43 Kg, dim.mm.1130x1150x760h	
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

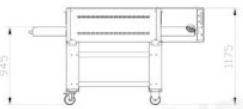
Consente di gestire in modo digitale tempi di cottura e temperature di cielo e piano cottura.

VISTA DALL'ALTO
TOP VIEW

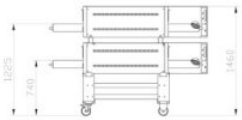


Tunnel	A	B
TCA	177	108
TCB	211	122
TCC	247	142

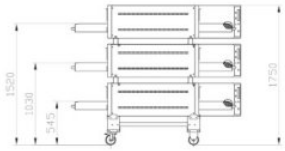
1 CAMERA + SUPPORTO ALTO
1 DECK + HIGH STAND



2 CAMERE + SUPPORTO MEDIO
2 DECKS + MEDIUM STAND



3 CAMERE + SUPPORTO BASSO
3 DECKS + LOW STAND



TECHNOCHEF.IT

DATI TECNICI
TECHNICAL CHART

Tunnel	Dimensioni interne (cm) Internal dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External dimensions (cm)			Tappeto Conveyor	Peso Weight	Alimentazione Supply	Potenza Power	Potenza Power	Assorbimento Absorption	Temperatura 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
TCC - 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					