



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



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
ITF-TCC	Four tunnel électrique statique avec tapis grillagé en acier inoxydable de 830 mm de large, chambre de cuisson 870x1500x110h mm, V.400/3, Kw 34,00, poids 233 Kg, dimensions extérieures 1420x2470x410h mm	

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FOUR À PIZZA TUNNEL ÉLECTRIQUE STATIQUE, MODULAIRE, EMPILABLE :

- en acier inoxydable ;
- Tapis transporteur à mailles en acier cuivré de 83 cm de large ;
- table de cuisson et plan de cuisson avec éléments chauffants blindés en acier inoxydable ;
- dimensions intérieures de la chambre de cuisson mm L 870 x P 1500 x H 110 ;
- système de cuisson statique ;
- vitesse de bande réglable ;
- grâce à l'isolation exceptionnelle, la température extérieure du four reste à 30°C pour toujours garantir une sécurité maximale pendant les heures de travail ;
- isolation thermique garantie par le choix des meilleurs matériaux du marché ;
- +30% de capacité de cuisson par rapport aux fours classiques ;
- contrôle numérique des températures séparées de la plaque de cuisson et du plafond ;
- Température de cuisson maximale de 450°C ;
- contrôle numérique des températures séparées de la plaque de cuisson et du plafond ;
- 2 ramasse-miettes amovibles positionnés à l'entrée et à la sortie du tunnel simplifient le nettoyage du four ;
- volets d'entrée et de sortie réglables ;
- simplicité d'utilisation, cuisson parfaite avec une très faible consommation permettent son utilisation même par du personnel non spécialisé ;
- Tunnel est excellent pour cuisiner plusieurs produits , tels que pizzas, focaccias, pain arabe, tortillas, piadinas, bruschetta, crostini, ailes de poulet, viandes ;
- configurations spéciales sur demande.

Rendement :

- diamètre de la pizza. 15 cm - 765 pièces/heure ;
- diamètre de la pizza. 20 cm - 510 pièces/heure ;
- diamètre de la pizza. 25 cm - 306 pièces/heure ;
- diamètre de la pizza. 30 cm - 238 pièces/heure ;
- diamètre de la pizza. 35 cm - 136 pièces/heure ;
- diamètre de la pizza. 45 cm - 81 pièces/heure ;
- diamètre de la pizza. 50 cm - 65 pièces/heure.

Accessoires/Options :

- un support de base peut être demandé avec une hauteur de 760/560/360 mm
- il est possible d'avoir le four avec la ceinture en **SANGLE RÉFRACTAIRE**
- Kit encodeur qui permet de gérer numériquement les temps et les températures du haut et du bas, le PCL permet de configurer jusqu'à 25 programmes de manière extrêmement rapide et précise, en maintenant les valeurs de cuisson constantes grâce à un encodeur appliqué au moteur.

Marquage CE

Fabriqué en Italie

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	34,00
poids net (Kg)	233
largeur (mm)	1420
profondeur (mm)	2470
hauteur (mm)	410

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
ITF-STCC1 	Support de base pour four tunnel Mod.TCC Support de base pour four tunnel Mod.TCC, complet avec roues, Poids 48 Kg, dim.mm.1330x1510x760h	

ITF-KITENCODER



TECHNOCHEF - Kit encodeur pour fours à pizza tunnel, Mod.KITENCODER

Encoder Kit vous permet de gérer numériquement les temps et températures du haut et du bas, avec la possibilité de configurer jusqu'à 25 programmes.



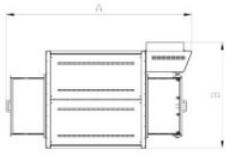
KIT ENCODER OPTIONAL

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



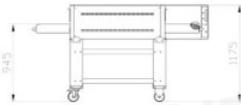


VISTA DALL'ALTO
TOP VIEW

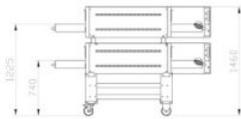


Tunnel	A	B
TCA	177	108
TCB	211	121
TCC	247	142

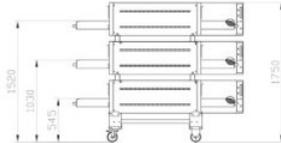
1 CAMERA + SUPPORTO ALTO
1 DECK + HIGH STAND



2 CAMERE + SUPPORTO MEDIO
2 DECKS + MEDIUM STAND



3 CAMERE + SUPPORTO BASSO
3 DECKS + LOW STAND



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
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					