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-TCA	Four tunnel électrique statique avec bande grillagée en acier inoxydable de 500 mm de large, chambre de cuisson 530x800x110h mm, V.400/3, 12,5 kW, poids 114 kg, dimensions extérieures 1080x1770x410h mm	

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FOUR À PIZZA TUNNEL ÉLECTRIQUE STATIQUE , MODULAIRE, EMPILABLE :
.

- **en acier inoxydable** ;
- **Tapis transporteur à mailles en acier inoxydable cuivré de 50 cm de large** ;
- **table de cuisson et plan de cuisson avec éléments chauffants blindés en acier inoxydable** ;
- **chambre de cuisson mm L 530 x P 800 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** ;
- **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 - 170 pièces/heure ;
- diamètre de la pizza. 20 cm - 120 pièces/heure ;
- diamètre de la pizza. 25 cm - 56 pièces/heure ;
- diamètre de la pizza. 30 cm - 46 pièces/heure ;
- diamètre de la pizza. 35 cm - 40 pièces/heure ;
- diamètre de la pizza. 45 cm - 34 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)	12,5
poids net (Kg)	114
largeur (mm)	1080
profondeur (mm)	1770
hauteur (mm)	410

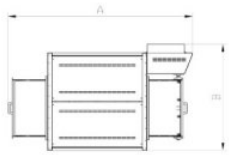
FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
ITF-STCA1	**TECHNOCHEF - Support de base pour four tunnel, Mod. TCA** Support de base pour four tunnel Mod.TCA, complet avec roues, Poids 40 Kg, dim.mm.990x810x760h	

ITF-KITENCODER

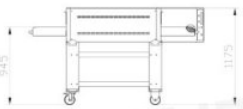
TECHNOCHEF - Kit encodeur pour fours à pizza tunnel, Mod.KITENCODER
Encoder Kit vous permet de gérer numériquement les temps et températures du haut et du bas, avec la possibilité de configurer jusqu'à 25 programmes.

VISTA DALL'ALTO
TOP VIEW

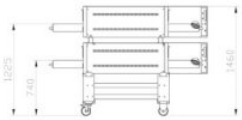


Tunnel	A	B
TCA	177	108
TCB	211	122
TCC	247	142

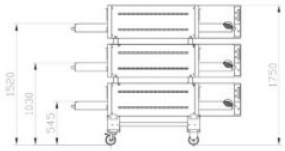
1 CAMERA + SUPPORTO ALTO
1 DECK + HIGH STAND



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					