



TUNNEL

Forno Tunnel elettrico e a gas
con nastro trasportatore
Electric and gas Tunnel conveyor belt oven




ITALFORNI

TUNNEL ELETTRICO

I forni TUNNEL CLASSIC e TUNNEL STONE prevedono camere di cottura con regolazione elettronica 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 REFRAATTARIA

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

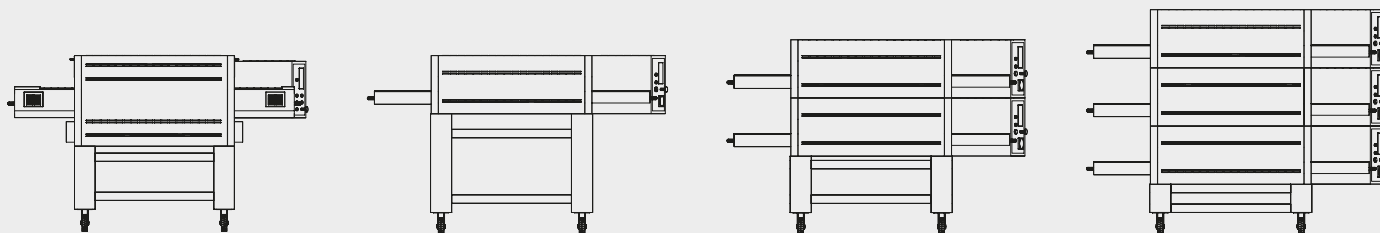
EN. The TUNNEL CLASSIC and TUNNEL STONE ovens have cooking chambers with independent electronic temperature regulation for baking floor and ceiling. They can easily be controlled and set by the operator and they guarantee excellent cooking results of any sort of food.

DE. Die Öfen TUNNEL CLASSIC und TUNNEL STONE sehen Backkammern mit separater elektronischer 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 électronique 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 electrónica separadas de las 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	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	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	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	0/450

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



**CASSETTI RACCOGLI BRICIOLE
ESTRAIBILI**

Crumb-collecting removable trays
Tiroirs ramasse-miettes amovibles
Ausziehbare Krümmelschubladen
Cajones de recogida de migas extraíbles



**CUSCINETTI AUTO
LUBRIFICATI**

Self-lubricated bearings
Roulements auto-lubrifiés
Selbstschmierende Lager
Cojinetes autolubricados



**450°C DI TEMPERATURA
MASSIMA DI COTTURA**

Maximum cooking temperature 450°C
Température de cuisson maximum de 450°C
450°C Höchstgartemperatur
450°C de temperatura máxima de cocción



**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



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.