

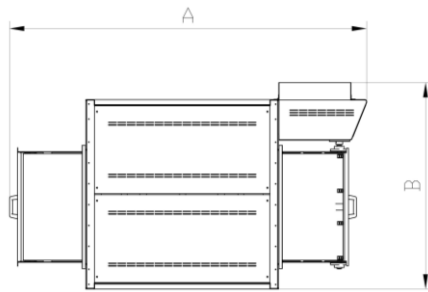
**Forni Tunnel elettrici statici con nastro trasportatore in rete metallica.**

Electric static Tunnel ovens with conveyor belt in copper steel mesh.

## TUNNEL CLASSIC ELECTRIC – TCA / TCB / TCC

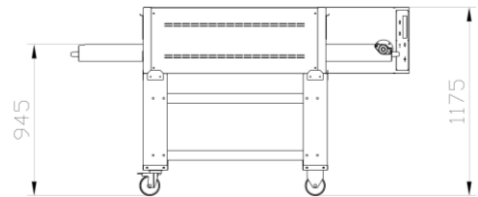
CARATTERISTICHE TECNICHE	ACCESSORI	TECHNICAL SPECIFICATIONS	ACCESSORIES
<ul style="list-style-type: none"> <li>Nastro trasportatore in rete in acciaio ramato</li> <li>Piano di cottura e cielo con resistenze corazzate in acciaio inox</li> <li>Sistema di cottura statico</li> <li>Controllo digitale delle temperature del piano di cottura e del cielo separate</li> <li>Regolazione digitale o meccanica della velocità del nastro</li> <li>Ottimo isolamento</li> <li>Isolamento termico</li> <li>+30% di capacità di cottura rispetto ai forni convenzionali</li> <li>Cassetti raccogli-briciole rimovibili</li> <li>Massima temperatura di cottura 450 °C</li> <li>Serrandine regolabili</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Supporto del forno con ruote</li> <li>Kit di sovrapposizione (h = 75 mm)</li> </ul> <p><b>OPTIONAL</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kit encoder</li> <li>Rivestimento in vetro temperato con design personalizzabile</li> <li>Nastro di carico/scarico automatico motorizzato</li> <li>Vassoio in acciaio lato scarico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Copper steel mesh conveyor belt</li> <li>Top and bottom stainless steel sheathed heating elements</li> <li>Static cooking system</li> <li>Digital top and bottom separate temperature control</li> <li>Digital or mechanic adjustable belt speed</li> <li>Excellent insulation</li> <li>Thermal insulation</li> <li>+30% cooking capacity vs convection models</li> <li>Removable crumb collection drawers</li> <li>Max cook temp 450 °C</li> <li>Adjustable shutters</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Oven support with wheels</li> <li>Stacking kit (h = 75 mm)</li> </ul> <p><b>OPTIONALS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Encoder kit</li> <li>Tempered glass coating with custom design</li> <li>Automatic loading/unloading motorized belt</li> <li>Stainless Steel extension tray unloading side</li> </ul>

VISTA DALL'ALTO  
TOP VIEW

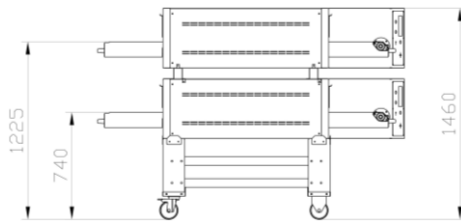


Tunnel	A	B
TCA	177	108
TCB	211	122
TCC	247	142

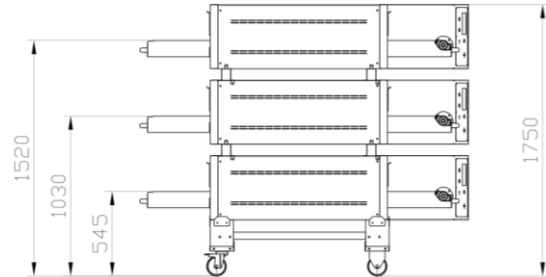
1 CAMERA + SUPPORTO ALTO  
1 DECK + HIGH STAND



2 CAMERE + SUPPORTO MEDIO  
2 DECKS + MEDIUM STAND



3 CAMERE + SUPPORTO BASSO  
3 DECKS + LOW STAND



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					

Italforni Pesaro s.r.l. \_

Loc. Chiusa di Ginestreto \_ Via dell'Industria 130, 61121 Pesaro (PU), Italia

Tel +39 0721 48 15 15 - Fax +39 0721 48 24 53 info@italforni.it - [www.italforni.it](http://www.italforni.it)

