

**Tunnel C ovens line**

Completely manufactured in stainless steel

Linea forni tunnel C | Costruito interamente in acciaio inox

Linie für öfen Tunnel C | Vollständig aus Edelstahl hergestellt

Ligne fours Tunnel C | Entièrement construit en acier inox

Línea de hornos Túnel C | Construido completamente en acero inoxidable

Линия печей tunnel C | Полностью изготовлена из нержавеющей стали



**Tunnel ovens in stainless steel are suitable for various baking needs (bread, pizza, vegetables, gastronomy). The conveyor belt guarantees greater production and, thanks to the baking inspection door, it is possible to check the baking process without opening the oven door. Easy to clean, a significant energy saving is possible thanks to the reduced times in which the desired temperature is reached and the convection baking. On the gas version, regulations are directly installed in the factory before the dispatch to the client. For this reason the oven installation doesn't require any intervention by qualified personnel. The quality of the parts and compliance with legislation in force makes management of the system 100% safe.**

La linea di forni tunnel in acciaio inox è adatta a diverse esigenze di cottura (pane, pizza, verdure, preparazioni gastronomiche). Il nastro trasportatore garantisce una maggiore produttività e, grazie alla porta per l'ispezione della cottura, non rende necessario il controllo del forno durante il suo utilizzo. Facile da pulire, i tempi ridotti per il raggiungimento della temperatura desiderata e la cottura a

convezione consentono inoltre un significativo risparmio energetico. Nella sua versione a gas, le regolazioni vengono effettuate direttamente in fabbrica prima della spedizione al cliente, il quale non necessita quindi di personale qualificato per l'installazione del forno. La qualità dei componenti e il rispetto delle normative vigenti rende la gestione dell'impianto sicura al 100%.

Unsere Tunnelofen-Serie aus Edelstahl eignet sich für verschiedene Garanforderungen (Brot, Pizza, Gemüse, gastronomische Zubereitungen). Das Förderband garantiert eine höhere Produktivität und dank der Inspektionsklappe zum Überprüfen des Garzustands ist eine Kontrolle des Ofens über den gesamten Nutzungszeitraum nicht erforderlich. Die Öfen sind leicht zu reinigen und die reduzierten Zeiten zum Erreichen der gewünschten Temperatur sowie die Konvektions-

Garmethode ermöglichen eine erhebliche Energieeinsparung. Bei der Gasversion werden die Grundeinstellungen direkt im Werk vorgenommen, bevor das Gerät an den Kunden ausgeliefert wird. Die Installation braucht kein qualifiziertes Personal. Die Qualität der Komponenten und die Einhaltung der geltenden Vorschriften ermöglichen einen zu 100% sicheren Betrieb der Anlage.

La ligne de fours tunnel en acier inox est adaptée pour différentes exigences de cuisson (pain, pizza, légumes, préparations gastronomiques). La bande transporteuse garantit une plus grande productivité et, grâce à la porte pour l'inspection de la cuisson, il évite la nécessité de contrôle du four pendant son utilisation. Facile à nettoyer, les temps réduits pour atteindre la température désirée

et la cuisson à convection permettent par ailleurs une importante économie d'énergie. Dans sa version à gaz, les réglages sont effectués directement en usine avant l'expédition au client. Pour cette raison il n'y a pas besoin de personnel qualifié pour l'installation du four. La qualité des composants et le respect des réglementations en vigueur rend la gestion de l'installation sûre à 100%.

La línea de hornos túnel fabricados en acero inoxidable se adapta a distintas necesidades de cocción (pan, pizza, verduras, preparaciones gastronómicas). La cinta transportadora garantiza una mayor productividad y, gracias a la puerta para la inspección de la cocción, no es necesario el control del horno durante su utilización. La facilidad de limpieza, los tiempos cortos para alcanzar la temperatura deseada

y la cocción por convección permiten además un significativo ahorro energético. En su versión de gas, los ajustes se realizan directamente en fábrica antes de la entrega al cliente. Por esto no es necesaria la intervención de ningún personal calificado. La calidad de los componentes y el cumplimiento de las normativas vigentes hacen que la gestión de la instalación sea 100% segura.

Линия туннельных печей из нержавеющей стали подходит для приготовления самых разнообразных блюд (хлеба, пиццы, овощей, гастрономических блюд). Ленточный транспортер гарантирует большую производительность, а смотровая дверца для наблюдения за готовкой позволяет не контролировать печь во время ее использования. Легкость очистки, сокращение времени для достижения желаемой температуры

и готовка конвекционным режиме также позволяют значительно экономить энергию. В газовой версии настройки выполняются на предприятии изготовителя перед отправкой клиенту. Установка печи не нуждается в вмешательстве квалифицированного управления. Качество компонентов и соблюдение требований действующих нормативов гарантируют 100% эксплуатационную безопасность.

## ELECTRIC TUNNEL SERIES



TUNNEL C/40

TUNNEL C/50

TUNNEL C/65

TUNNEL C/80

**Special voltages available on request**

Voltaggi speciali su richiesta  
Sonderanschlüssen sind auf Anfrage verfügbar  
Voltages spéciales sur demande  
Bajo pedido voltajes especiales  
Специальное напряжение по индивидуальному запросу



			TUNNEL C/40	TUNNEL C/50	TUNNEL C/65	TUNNEL C/80
> Working temperature > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура	°C	320	320	320	320
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230 - 400	230 - 400	230 - 400	230 - 400
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность	KW	7,8	14,2	17,4	24,4
> Electrical absorption Single Phase > Assorbimento monofase > Einphasiger Stromentnahme	> Absorption électrique monophasé > Absorción eléctrica monofásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	33,9	61,7	75,7	106,1
> Electrical absorption Three Phase > Assorbimento trifase > Drehstromentnahme	> Absorption électrique triphasé > Absorción eléctrica trifásica > Электрическое поглощение одной фазы	Amp x phase	11,3	20,6	25,2	35,4
> Top heating element power > Potenza resistenza cielo > Oben Heizelementleistung	> Puissance resistance plafond > Potencia resistencia techo > Мощность верхних ТЭНов	W	1500X2	2800X2	3600X2	6000X2
> Bottom heating element power > Potenza resistenza platea > Unten Heizelementleistung	> Puissance resistance sol > Potencia resistencia solera > Мощность нижних ТЭНов	W	2200X2	4100X2	5400X2	6000X2
> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	W D H	142,5 98,5 45,0	186,0 121,0 50,0	207,0 132,0 56,0	225,0 156,0 60,0
> External dimensions with stand > Dimens. esterne con supporto > Außenabmessungen mit Untergestell	> Dim. Extérieures avec support > Medidas externas con soporte > Внешние габариты с подставкой	W D H	142,5 98,5 108,0	186,0 121,0 103,0	207,0 132,0 109,0	225,0 156,0 113,0
> Internal dimensions > Dimensioni interne > Innenabmessungen	> Dim. intérieures > Medidas internas > Внутренние размеры	W D H	40,0 54,0 10,0	50,0 75,0 10,0	65,0 100,0 10,0	80,0 110,0 10,0
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	W D H	166,5 123,5 74,5	203,5 143,5 79,0	226,5 148,5 85,5	251,5 183,0 91,5
> Net weight > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	kg	101,0	255,0	284,0	411,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewicht	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	kg	163,0	318,0	367,0	505,0

## GAS TUNNEL SERIES



TUNNEL C/40 GAS

TUNNEL C/50 GAS

TUNNEL C/65 GAS

TUNNEL C/80 GAS

PATENT PENDING MODEL



			TUNNEL C/40 GAS	TUNNEL C/50 GAS	TUNNEL C/65 GAS	TUNNEL C/80 GAS
> Working temperature > Temperatura d'esercizio > Arbeitstemperatur	> Temperature de travail > Temperatura de ejercicio > Рабочая температура	°C	0-350	0-350	0-350	0-350
> Power supply > Alimentazione > Anschluss	> Alimentation > Alimentación > Питание	volt	230	230	230	230
> Power > Potenza > Heizleistung	> Puissance > Potencia > Мощность	KW	9,75	19,50	19,50	19,50
> External dimensions > Dimensioni esterne > Außenabmessungen	> Dim. extérieures > Medidas externas > Внешние габ. размеры	cm	142,5 97,5 45,0	186,0 119,0 50,0	207,5 136,0 56,0	207,5 136,0 56,0
> External dimensions with stand > Dimens. esterne con supporto > Außenabmessungen mit Untergestell	> Dim. Extérieures avec support > Medidas externas con soporte > Внешние габариты с подставкой	cm	134,5 97,5 108,0	178,0 119,0 103,0	199,5 136,0 109,0	199,5 136,0 109,0
> Internal dimensions > Dimensioni interne > Innenabmessungen	> Dim. intérieures > Medidas internas > Внутренние размеры	cm	40,0 54,0 10,0	50,0 75,0 10,0	65,0 100,0 10,0	65,0 100,0 10,0
> Packing dimensions > Dimensioni imballo > Verpackungsabmessungen	> Dim. emballage > Medidas del embalaje > Размеры упаковки	cm	166,5 123,5 74,5	203,5 143,5 79,0	226,5 148,5 85,5	226,5 148,5 85,5
> Net weight > Peso netto > Nettogewicht	> Poids net > Peso neto > Вес-нетто	W D H kg	140,0	275,0	304,0	304,0
> Gross weight > Peso lordo > Bruttogewicht	> Poids brut > Peso bruto > Вес-брутто	W D H kg	190,0	338,0	387,0	387,0

PRODUCT AVAILABLE FROM 2018



## ELECTRICAL DIGITAL CONTROL PANEL

Pannello di controllo digitale  
Elektrische digitale Bedientafel  
Panneau de contrôle numérique électrique  
Panel de control digital eléctrico  
Цифровая электрическая панель управления



**The userfriendly control panel allows to set the on and off time, belt speed and temperature.**

L'utilizzo del pannello di controllo è semplice e intuitivo; consente di programmare l'orario di accensione e spegnimento, la velocità del nastro e la temperatura del cielo e della platea.

Einfache und intuitive Benutzung der Bedientafel, mit der die Uhrzeit für die Ein- und Ausschaltung, die Geschwindigkeit des Förderbands und die Temperatur von Decke und Boden programmiert werden können.

L'utilisation du panneau de contrôle est simple et intuitive; il permet de programmer l'heure d'allumage et d'extinction, la vitesse de la bande transporteuse et la température du plafond et de la sole.

El uso del panel de control es simple e intuitivo; permite programar el horario de encendido y apagado, la velocidad de la cinta y la temperatura del techo y de la solera.

Панель управления проста в использовании, интуитивна; позволяет программировать расписание включения и выключения, скорость движения транспортера и температуру свода и дна.

## THE CONVEYOR OVENS ARE STACKABLE

I forni Tunnel sono sovrapponibili  
Die Tunnel öfen können übereinander gestellt werden  
Les fours Tunnel sont superposables  
Los hornos Tunnel pueden ser superpuestos  
Печи Tunnel накладываются друг на друга



**This allows to double or triple productivity or to make simultaneously alternative dishes without expanding the area intended for cooking.**

Questo consente di raddoppiare o triplicare la produttività o di realizzare contemporaneamente preparati alternativi senza ampliare la superficie destinata alla cottura.

Dadurch können die Produktivität verdoppelt bzw. verdreifacht oder gleichzeitig andere Zubereitungen realisiert werden, ohne die Backfläche vergrößern zu müssen.

Cela permet de doubler ou tripler la productivité ou de réaliser simultanément des préparations alternatives sans augmenter la surface destinée à la cuisson.

Esto permite doblar o triplicar la productividad o realizar a la vez preparados alternativos sin ampliar la superficie destinada a la cocción.

Это позволяет удвоить или утроить производительность или одновременно готовить разные блюда, не расширяя пространства, отведенного под готовку.

## COMPLETELY MANUFACTURED IN STAINLESS STEEL

Costruito interamente in acciaio inox  
Vollständig aus edelstahl hergestellt  
Entièrement construit en acier inox  
Construido completamente en acero inoxidable

Полностью изготовлена из нержавеющей стали

## WORKING TEMPERATURE IN REDUCED TIMES

Temperatura di lavoro in tempi ridotti  
Betriebstemperatur in kürzeren Zeiten  
Température de travail dans des temps réduits

Temperatura de funcionamiento en tiempo breve  
Рабочая температура в короткие сроки



### 01 Stainless steel conveyor belt

Nastro trasportatore in acciaio inox  
Förderband aus edelstahl  
Bande transporteuse en acier inox  
Cinta transportadora de acero inoxidable  
Транспортер из нержавеющей стали

### 02 Door for inspection cooking

Porta per ispezione cottura  
Tür für die kontrolle des backvorgangs  
Porte pour le contrôle de la cuisson  
Puerta Para Inspección De La Coción  
Дверца Для Контроля Готовки

### 03 Easy access for a careful cleaning of the interior of the oven

Accesso agevole per un'accurata pulizia dell'interno  
Leichter Zugriff für eine gründliche Reinigung des Innenbereichs  
Accès facile pour un nettoyage interne en profondeur  
Fácil acceso para una cuidadosa limpieza del interior  
Удобный доступ для тщательной уборки внутри

### 04 Stainless steel base

Basamento in acciaio inox  
Untergestell aus edelstahl  
Basamento de acero inoxidable  
Base en acier inox  
Основание из нержавеющей стали