

“COTTURA SU REFRATTARIO”

Da oggi la cottura sul tunnel diventa cottura su pietra

“COOKING ON REFRACTORY SURFACE”

From now on cooking on the tunnel becomes cooking on stone

NOVITA'

**BREVETTATO
PATENTED**



TUNNEL STONE
il forno del guinness “pizza più lunga”
TUNNEL STONE
the oven detaining the guinness of
“the longest pizza”

TUNNEL

**ITALFORNI
GROUP**



**Il calore che dà forma alle idee
Heat that gives shape to ideas**



Four à tunnel modulaire et surposable en acier inox
Vitesse du tapis réglable.
Réglage de la température séparé plafond/base
Résistances renforcées en acier inox.
Plan de cuisson: listels en matériau réfractaire ou filet en acier inox cuivré.



Tunnelofen mit stapelbaren Modulen aus Edelstahl.
Verstellbare Bandgeschwindigkeit. Getrennte Temperaturregulierung
Decke/Boden. Geschützte Widerstände aus Edelstahl.
Backfläche: Leisten aus Schamottenstein oder verkupferte Edelstahlplatte.



Horno de túnel modular y apilable de acero inoxidable.
Velocidad cinta regulable. Regulación de la temperatura separada techo/fondo.
Resistencias acorazadas de acero inoxidable.
Plataforma de cocción: red de acero inoxidable cobrizo y suelo refractario.

TUNNEL, L'UNICO FORNO A MODULI SOVRAPPOSTI O ALLUNGABILI

TUNNEL, THE ONLY OVEN WITH STACKING OR EXTENDABLE MODULES

TUNNEL, LE SEUL FOUR A MODULES SURPOSES OU ALLONGEABLES

ITUNNEL, DER EINZIGE OFEN MIT STAPELBAREN ODER VERLÄNGERBAREN MODULEN

TÚNEL, EL ÚNICO HORNO DE MÓDULOS SUPERPUESTOS O EXTENSIBLES



TUNNEL ITALFORNI GROUP: l'unico tunnel elettrico statico, che cuoce direttamente su pietra. Semplicità d'uso, cottura perfetta a consumi ridottissimi ne permettono l'utilizzo anche da personale non specializzato. Il più compatto sul mercato, può essere integrato in qualsiasi linea di produzione automatica. Tunnel è ottimo per cuocere molteplici prodotti, quali pizze, focacce, pane arabo, tortillas, piadine, bruschette, crostini, alette di pollo, carni, ...

TUNNEL STONE: la cottura avviene su piano di cottura in refrattario.

TUNNEL CLASSIC: la cottura avviene su piano in rete in acciaio inox ramata, utilizzando teglie e stampi. Si realizzano (su richiesta) configurazioni speciali di forni a tunnel.



ITALFORNI GROUP TUNNEL: the only static electric tunnel that cooks directly on stone. Simple to use, perfect cooking with very low consumption allows it to be used by non specialised staff too. The most compact oven on the market, it can be incorporated into any automatic production line. Tunnel is excellent for cooking a variety of products, such as pizza, focaccia, Arab bread, tortillas, piadina, bruschetta, crostini, chicken wings, meat, ...

TUNNEL STONE: cooking takes place on the refractory cooking surface.

TUNNEL CLASSIC: cooking takes place on a copper-coated stainless steel grid surface, using trays and moulds.

Special tunnel oven configurations supplied on request.



TUNNEL ITALFORNI GROUP: le seul tunnel électrique statique, qui cuit directement sur pierre. Facilité d'utilisation, parfaite cuisson avec consommation d'électricité très réduite en permettant l'utilisation aussi par personnel non spécialisés.

Le plus compact dans le marché, il peut être intégré dans n'importe quelle ligne de production automatique. Tunnel c'est idéal pour la cuisson de nombreux produits, comme pizza, focacce, pain arabe, tortillas, piadine, bruschette, crostini, pour les ailes de poulet, viande etc...

TUNNEL STONE: la cuisson se réalise sur le plan de cuisson en réfractaire

TUNNEL CLASSIC: la cuisson se réalise sur le filet en acier inox cuivré, par l'aide de moules et plats à fours. Sur demande nous pouvons réaliser configurations spéciales de fours à tunnel.



TUNNEL ITALFORNI GROUP: der einzige elektrostatische Tunnelofen, der direkt auf Stein bakt. Einfacher Gebrauch, perfektes Backen bei äusserst geringem Verbrauch und daher geeignet auch für nicht spezialisiertes Personal.

Der auf dem Markt kompakteste Ofen kann in jede automatische Produktionslinie integriert werden. Tunnel ist ideal für die Zubereitung von unterschiedlichsten Produkten wie Pizza, Focacce, Arabisches Brot, Tortillas, Piadine, Bruschette, Crostini, Hühnchenbrüste, Fleisch, etc...

TUNNEL STONE: das Backen erfolgt direkt auf der Platte aus Schamottstein

TUNNEL CLASSIC: das Backen erfolgt auf verkupferter Edelstahlplatte mit Backblechen und Formen. Auf Wunsch fertigen wir Spezialkonfigurationen des Tunnelofens.



TÚNEL ITALFORNI GROUP: El único túnel eléctrico estáticos, que cuece directamente sobre piedra. Sencillez en el uso, cocción perfecta con consumos bajísimos permiten el uso también de parte del personal no especializado.

El más compacto en el mercado, se puede integrar en cualquier línea de producción automática. Túnel es óptimo para cocinar múltiples productos, como pizzas, bollos, pan árabe, tortillas, tortilla de pan ácimo, pan tostado, tostas, alas de pollo, carnes, etc...

TÚNEL STONE: la cocción se realiza sobre una plataforma de cocción de refractario



TÚNEL CLASSIC: la cocción se realiza sobre una plataforma de red de acero inoxidable cobrizo, utilizando fuentes y moldes.

Se fabrican (a petición) con configuraciones especiales de hornos túnel.



Caratteristiche Tecniche/Technical specifications



	DIMENSIONI Interne Camera Cottura Inside DIMENSIONS Baking Chamber Cm - Inc			DIMENSIONI Esterne Outside DIMENSIONS Cm - Inc			DIMENSIONI Nastro Conveyor DIMENSIONS Cm - Inc	Potenza Power	Potenza Power	Temperatura Temperature	Peso Weight
	L	P	H	L	P	H	L	Massima Max Kw	Min Kw	Massima Max °C	Kg.
 											
TSA	<i>Cm</i> 50 <i>Inc</i> 20	80 32	13 5	98 39	142 56	41 16	45 18	12,5	6	°C 500 °F 932	125
TSB	<i>Cm</i> 67 <i>Inc</i> 26	114 45	13 5	112 44	206 81	41 16	60 24	21,5	11	°C 500 °F 932	140
TSC	<i>Cm</i> 87 <i>Inc</i> 34	150 59	13 5	132 52	242 95	41 16	80 32	35	17,5	°C 500 °F 932	220
TCA	<i>Cm</i> 50 <i>Inc</i> 20	80 32	13 5	98 39	142 56	41 16	45 18	12,5	6	°C 500 °F 932	140
TCB	<i>Cm</i> 67 <i>Inc</i> 26	114 45	13 5	112 44	206 81	41 16	63 25	21,5	11	°C 500 °F 932	185
TCC	<i>Cm</i> 87 <i>Inc</i> 34	150 59	13 5	132 52	242 95	41 16	83 33	35	17,5	°C 500 °F 932	280

TC: Rete in acciaio inox - Mesh belts in stainless steel

TS: Tapparelle in refrattario - Refractory fillets

Si realizzano (su richiesta specifica) configurazioni speciali di: forni a tunnel modulari elettrici per pizzeria e gastronomia. L'azienda si riserva di concordare con la clientela il tempo di consegna, previa approvazione dell'ufficio progettazione. We manufacture (by specific request): electric modular tunnel ovens for pizza and delicatessen. The company intends to fix the delivery time with the customers, according the approval of the technical department.

ITALFORNI
GROUP 

Via dell'Industria, 130
Loc. Chiusa di Ginestreto - 61100 Pesaro - Italia
Tel. 0721 481515 (5 linee)
Fax 0721 482549 (Amministrazione e Acquisti)
Fax 0721 482453 (Commerciale)



CE

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. Italforni Pesaro s.r.l. si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

The specifications shown in this document are to be considered not binding. Italforni Pesaro s.r.l. reserves the right to make technical changes at any moment.

Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Firma Italforni Pesaro s.r.l. behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen.

Les données techniques sur ce document ne doivent pas être considérées contraignantes. Italforni Pesaro s.r.l. se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment.

Los datos técnicos indicados en el presente catalogo no son vinculantes. Italforni Pesaro s.r.l. se reserva el derecho de efectuar modificaciones sin previo aviso.