



# 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



TUNNEL STONE 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

## STONE ELECTRIC



### NASTRO TRASPORTATORE CON LISTELLI IN PIETRA REFRAITTARIA

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

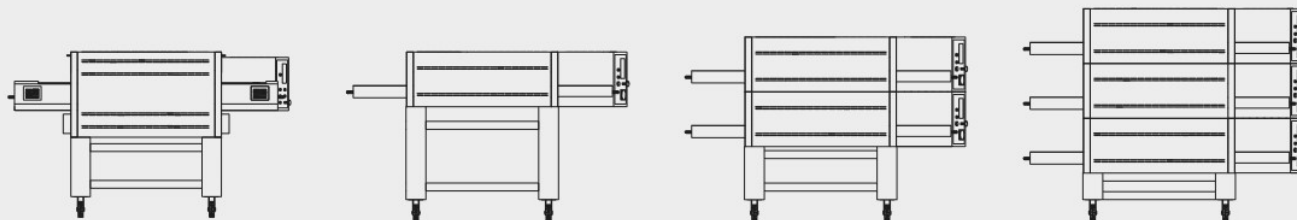
**EN.** The TUNNEL CLASSIC and TUNNEL STONE ovens have cooking chambers with independent electronic temperature regulation for baking floor and ceiling. They can easily be controlled and set by the operator and they guarantee excellent cooking results of any sort of food.

**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 coccion 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
<b>TSA</b>	11	53	80	52	108	182	45	200	400/3/50-60	12,5	6	19	0/450
<b>TSB</b>	11	67	114	52	122	216	59	308	400/3/50-60	19,5	10	30	0/450
<b>TSC</b>	11	87	150	52	142	252	79	420	400/3/50-60	34	17	52	0/450
<b>TCA</b>	11	53	80	41	108	177	45	114	400/3/50-60	12,5	6	19	0/450
<b>TCB</b>	11	67	114	41	122	211	63	163	400/3/50-60	19,5	10	30	0/450
<b>TCC</b>	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
<b>STSA1</b>	76/56/36	99	81	40
<b>STSB1</b>	76/56/36	113	115	43
<b>STSC1</b>	76/56/36	133	151	48
<b>STCA1</b>	76/56/36	99	81	40
<b>STCB1</b>	76/56/36	113	115	43
<b>STCC1</b>	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
<b>TSGAS</b>	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
<b>STSGAS</b>	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 <b>4,0 MIN</b>			Baking time <b>3,0 MIN</b>			Baking time <b>3,0 MIN</b>
<b>Ø cm 15 - 6"</b>	225	318	690	300	425	920	710
<b>Ø cm 20 - 8"</b>	110	165	315	150	220	420	325
<b>Ø cm 25 - 10"</b>	45	130	255	60	175	340	273
<b>Ø cm 30 - 12"</b>	39	82	142	52	110	190	147
<b>Ø cm 35 - 14"</b>	33	70	123	44	95	165	130
<b>Ø cm 45 - 18"</b>	25	37	72	35	50	97	74
<b>Ø cm 50 - 20"</b>	-	33	43	-	44	58	44

## EFFICIENCY & TECHNOLOGY



**CASSETTI RACCOGLI BRICIOLE  
ESTRAIBILI**

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



**CUSCINETTI AUTO  
LUBRIFICATI**

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



**450°  
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.

# TUNNEL STONE GAS

Il forno TUNNEL STONE GAS è l'unico forno a gas statico che cuoce direttamente su pietra in refrattario. Semplicità d'uso, cottura perfetta a consumi ridottissimi ne permettono l'utilizzo anche da personale non specializzato.

## STONE GAS



BRUCIATORI ATMOSFERICI CON VALVOLE DI SICUREZZA POSTI SOTTO IL PIANO COTTURA

Atmospheric burners with safety valves located under the hob

Brûleurs atmosphériques avec soupapes de sûreté situés sous le plan de cuisson

Atmosphärische Brenner mit Sicherheitsventilen unter der Backfläche

Quemadores atmosféricos con válvulas de seguridad colocadas debajo de la superficie de cocción



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



TUNNEL STONE GAS

**EN.** TUNNEL STONE GAS: the only static gas conveyor belt oven, which cooks directly on refractory stone. Ease of use, perfect cooking and very low consumption allow it to be used even by non-specialized personnel.

**DE.** Der TUNNEL STONE GAS-Ofen ist der einzige statische Gasofen, der direkt auf feuerfestem Stein kocht. Einfache Bedienung, perfektes Garen bei sehr geringem Verbrauch, damit es auch von ungelerntem Personal verwendet werden kann.

**FR.** Le four TUNNEL STONE GAS est le seul four à gaz statique qui cuit directement sur la pierre réfractaire. La simplicité d'utilisation, une cuisson parfaite avec une très faible consommation, lui permettent d'être utilisés même par du personnel non qualifié.

**ES.** El horno TUNNEL STONE GAS es el único horno estático de gas que cocina directamente sobre la piedra refractaria. Simplicidad de uso, cocción perfecta con un consumo muy bajo, permiten que sea utilizado incluso por personal no calificado.

**EN.** The Encoder Kit allows you to manage ceiling and baking floor temperatures and baking time digitally. The PLC lets you to set up to 25 programs extremely quickly and accurately, keeping the cooking values constant, thanks to an encoder installed on the motor.

**DE.** Dank des Encoder-Bausatzes können die kochen Zeiten und Temperaturen von Decke und -Kochboden digital gesteuert werden. Mit der SPS können bis zu 25 Programme auf äußerst rasche und präzise Art eingestellt und die Garwerte dank eines am Motor angebrachten Encoders konstant gehalten werden.

**FR.** Le Kit Encodeur permet de gérer en digital, les temps de cuisson et les températures de la voûte et du plan de cuisson. Le PLC permet de programmer jusqu'à 25 programmes de façon extrêmement rapide et précise ; les valeurs de cuisson sont maintenues constantes grâce à un encodeur appliqué sur le moteur.

**ES.** El Kit Encoder permite gestionar digitalmente los tiempos de cocción y las temperaturas del techo y del suelo de cocción. A través del PLC es posible configurar hasta 25 programas de forma rápida y precisa, manteniendo constantes los valores de cocción gracias a un codificador montado en el motor.



**Italforni Pesaro s.r.l.**  
Via dell'Industria, 130 - Loc. Chiusa di Ginestreto  
61122 Pesaro (PU) Italia - Tel +39 0721 481515  
info@italforni.it - www.italforni.it

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 specifics 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.

