



Il calore che dà forma alle idee

Heat that shapes ideas

La chaleur qui donne forme aux idées

Wärme, die Form zu Ideen gibt

El calor que da forma a las ideas

Tunnel



**BREVETTATO
PATENTED**

Nastro trasportatore in pietra refrattaria o rete in acciaio ramato per accontentare tutte le esigenze professionali.

Conveyor belt in refractory stone or cooper steel mesh to meet any professional requirement.

Tapis roulant en pierre refractaire ou grille en acier couvrié pour satisfaire tous les besoins professionnels.

Förderband aus Backstein oder aus Kupferstahl Netz um alle professionellen Bedürfnisse zu befriedigen.

Cinta transportadora de piedra refractaria o red de acero cobrizo para satisfacer todas las necesidades profesionales.

Tunnel

Forni Tunnel con nastro trasportatore elettrici e a gas

Electric and gas Tunnel
conveyor belt ovens.

Fours Tunnel à tapis roulant
électrique et au gaz.

Tunnel Förderband-öfen
elektrisch und mit Gas.

Hornos Tunnel con cinta
transportadora eléctricos y a gas.



Tunnel Elettrico

Forni Tunnel elettrici

Electric Tunnel ovens. Four Tunnel électrique. Tunnelöfen elektrisch. Hornos Túnel eléctricos.



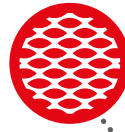
Resistenza Corazzata in acciaio inox.

Stainless steel sheathed heating element.

Résistances Blindées en acier inox.

gapanzert Widerstand aus Edelstahl.

Resistencia acorazada de acero inoxidable.



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.



Nastro trasportatore con listelli in pietra refrattaria.

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.



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.

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.

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.

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.

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.



certificazione ETL LISTED.
ETL LISTED certification.
certification ETL LISTED.
Zertifizierung ETL LISTED.
certificación ETL LISTED.

Intertek



Acquistare un forno Italforni significa valorizzare il proprio lavoro con ingredienti unici nel loro genere:

Prestazioni, Affidabilità, Design.



When you purchase an Italforni oven you can be sure of adding unique ingredients to your work:

Performances, Reliability, Design.



Acheter un four Italforni signifie valoriser son travail grâce à des éléments uniques en leur genre :

Performance, Fiabilité, Design.



Einen Backofen Italforni zukaufen bedeutet, Ihre Arbeit durch einzigartigen Zutaten dieser Art aufzuwerten:

Leistungen, Zuverlässigkeit, Design.



Comprar un horno Italforni significa valorizar el propio trabajo con ingredientes únicos en su género:

Rendimiento Fiabilidad, Design.



Grazie all'eccezionale isolamento la temperatura esterna del forno rimane sui 30 °C per garantire la sempre massima sicurezza durante le ore di lavoro.

Thanks to the excellent insulation, the external temperature of the oven is constantly at 30°, in order to guarantee maximum safety during working hours.

Grâce à un isolement exceptionnel, la température externe du four reste de l'ordre de 30° afin de garantir la sécurité maximale pendant les heures de travail.

Dank der ausgezeichneten Isolierung bleibt die Außentemperatur des Ofens auf 30°, um immer eine maximale Sicherheit während der Arbeitsstunden zu garantieren.

Gracias al aislamiento excepcional, la temperatura externa del horno permanece a 30° para garantizar siempre la máxima seguridad durante las horas de trabajo.



I cuscinetti auto-lubrificati permettono di lavorare senza preoccuparsi della manutenzione ordinaria.

The self-lubricating bearings allow you to forget about routine maintenance.

Les coussinets autolubrifiants permettent de travailler sans s'inquiéter de l'entretien ordinaire.

Die Selbstschmierlager erlauben dem Benutzer zu arbeiten, ohne sich Gedanken über die Wartungsarbeiten machen zu müssen.

Los cojinetes auto-lubricados permiten trabajar sin preocuparse del mantenimiento ordinario.



Isolamento termico garantito dalla scelta dei migliori materiali presenti nel mercato e dall'esperienza ultra trentennale nella progettazione e costruzione di forni ad alta temperatura.

Thermal insulation guaranteed by the best materials available on the market and by over 30 years of experience in the design and manufacture of high temperature ovens.

Isolement thermique garanti par le choix des meilleurs matériaux disponibles sur le marché et une expérience de plus de trente ans dans la conception et la construction de fours à haut température.

Wärmedämmung durch die Wahl der besten Materialien auf dem Markt und durch die mehr als dreißig Jahre Erfahrung in der Entwicklung und Herstellung von Hochtemperatur-Öfen garantiert.

Aislamiento térmico garantizado por la elección de los mejores materiales presentes en el mercado y por la experiencia de más de treinta años en el diseño y la fabricación de hornos de alta temperatura.

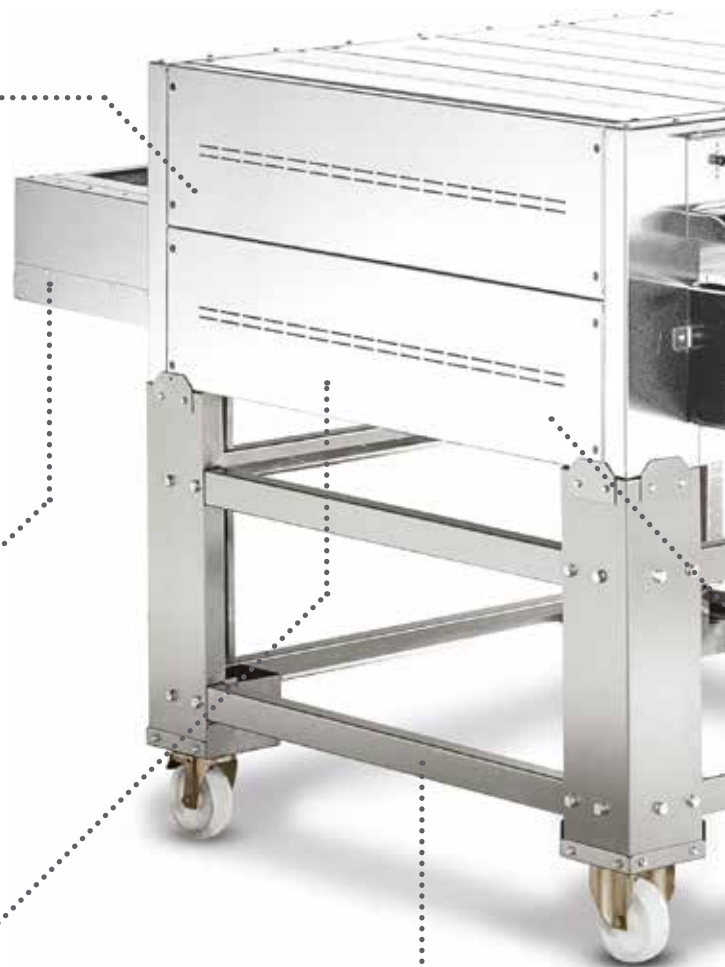


Il supporto del forno è munito di quattro comode ruote con freno.

The oven support is equipped with four practical wheels with brake. Le support du four est muni de quatre roues avec frein très pratiques.

Die Halterung des Ofens ist ausgestattet mit vier bequemen Rädern mit Bremse.

El soporte del horno está formado por cuatro cómodas ruedas con freno.





OPTIONAL



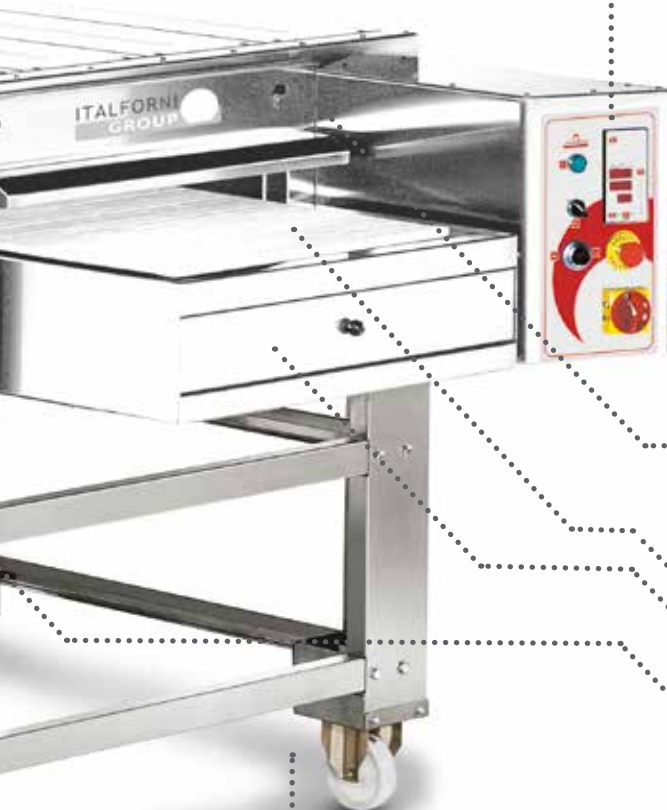
Il Kit Encoder consente di gestire in modo digitale tempi di cottura e temperature di cielo e piano cottura. Il PLC permette di impostare fino a 25 programmi in modo estremamente rapido e preciso, mantenendo costanti i valori di cottura grazie ad un encoder applicato sul motore.

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.

Le Kit Encodeur permet de gérer en digital, les temps de cuisson et les températures de la voute 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.

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.

El Kit Encoder permite gestionar digitalmente los tiempos de coccion y las temperaturas del techo y del suelo de coccion. 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.



Serrandine regolabili in entrata e in 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.



Velocità nastro trasportatore regolabile.

Adjustable conveyor belt speed.

Vitesse du tapis roulant réglable.

Regulierbare Förderbandgeschwindigkeit.

Velocidad de la cinta transportadora regulable.



I due cassetti raccogli-briciole estraibili posizionati all'entrata e all'uscita del tunnel semplificano la pulizia del forno.

The two removable crumb collection trays are placed at the tunnel inlet and outlet allow for easy cleaning.

Les deux tiroirs ramasse-miettes extractibles placés à l'entrée et à la sortie du tunnel simplifient le nettoyage du four.

Die zwei ausziehbaren Krümmelsammelkästen sind am Eingang und Ausgang des Tunnels positioniert und vereinfachen die Reinigung des Ofens.

Los dos cajones recoge-migas extraíbles, ubicados en la entrada y en la salida del túnel, simplifican la limpieza del horno.

+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.

450°C

450° C di temperatura massima di cottura.

Maximum cooking temperature 450° C.

Température de cuisson maximum de 450° C

450° C Höchstgarterperatur.

450° C de temperatura máxima de cocción.



Forni Tunnel gas

Gas Tunnel ovens. Four Tunnel gaz. Tunnelöfen Gas. Hornos Túnel gas.



Nastro trasportatore con listelli in pietra refrattaria.

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.



Bruciatori Atmosferici posti sotto il piano cottura.
Alimentazione a gas con valvole di sicurezza.

Atmospheric burners placed under the baking floor. Gas supply with safety valves.

Brûleurs Atmosphériques situés sous le plan de cuisson. Alimentation au gaz avec soupape de sécurité.

Atmosphärische Brenner unter dem Kochboden positioniert. Gasversorgung mit Sicherheitsventilen.

Quemadores atmosféricos ubicados bajo del suelo de cocción. Alimentación a gas con válvulas de seguridad.



Intertek

certificazione ETL LISTED.

ETL LISTED certification.

certification ETL LISTED.

Zertifizierung ETL LISTED.

certificación ETL LISTED.



Intertek

certificazione SANITATION LISTED.

SANITATION LISTED certification.

certification SANITATION LISTED.

Zertifizierung SANITATION LISTED.

certificación SANITATION LISTED.



Tunnel Gas



Tunnel Elettrico	Dimensioni interne (cm) Internal Dimensions (cm)			Dimensioni esterne (cm) External Dimensions (cm)			Tappeto Conveyor	Peso Weight	Alimentazione Supply	Potenza Power	Potenza Power	Assorb. Absorp.	Temp. Temp.
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D	L/W	Kg	V/Ph/Hz	kW	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)			Tappeto Conveyor	Peso Weight	Alimentazione Supply	Potenza Power	Potenza Power	Assorb. Absorp.	Temp. Temp.
	A/H	L/W	P/D	A/H	L/W	P/D	L/W	Kg	V/Ph/Hz	Kcal Max	Kcal/h	Ampere	°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

Italforni Pesaro s.r.l.
 Loc. Chiusa di Ginestreto
 Via dell'Industria, 130 • 61122 Pesaro (PU) • Italia
 Tel +39 0721 48 15 15 - Fax +39 0721 48 24 53
 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.



MADE IN ITALY