

TUNNELCO

CONVEYOR
OVEN



prismafood
▶▶ solutions

TUNNELCO

SOLID, USER-FRIENDLY AND SUITABLE FOR VARIOUS BAKING NEEDS

Conveyor ovens in stainless steel are suitable for various baking needs (bread, pizza, vegetables, gastronomy). 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). 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). 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 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 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). Качество компонентов и соблюдение требований действующих нормативов гарантируют 100% эксплуатационную безопасность.





TUNNELCO



ELECTRICAL DIGITAL CONTROL PANEL
The userfriendly control panel allows to set the on and off time, belt speed and temperature.

PANNELLO DI CONTROLLO ELETTRICO DIGITALE

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.

ELEKTRISCHE DIGITALE BEDIENTAFEL

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.

PANNEAU DE CONTRÔLE NUMÉRIQUE ÉLECTRIQUE

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.

PANEL DE CONTROL DIGITAL ELÉCTRICO

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.

ЦИФРОВАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

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



There are also 6 different programs that can be set with a simple "click", for simplified use.

Ti sarà possibile impostare 6 programmi di utilizzo differenti che potrai richiamare con un semplice click, per operare sempre in grande semplicità.

Können 6 verschiedene Anwendungsprogramme eingerichtet werden, die mit einem einfachen Klick aufgerufen werden können, sodass die Arbeit stets einfach und angenehm ist.

Vous serez en mesure de définir 6 programmes d'utilisation différents que vous pouvez appeler en un simple clic, pour toujours fonctionner avec une grande simplicité.

Es posible plantear 6 programas distintos de uso que se pueden llamar con un simple clic, para operar siempre con gran simplicidad.

Также вы сможете установить 6 разных рабочих программ, запуская их простым нажатием, чтобы всегда работать без проблем.



The conveyor belt guarantees greater production and, thanks to the glass door it is possible to check the baking process without opening the oven door.

Il nastro trasportatore garantisce una maggiore produttività e, grazie alla porta in vetro è possibile controllare il processo di cottura senza aprire la porta del forno.

Das Förderband garantiert eine höhere Produktivität. Die Glastür ermöglicht die Kontrolle des Kochen Prozesses, ohne den Ofentür zu öffnen.



La bande transporteuse garantit une plus grande productivité et, grâce à la porte en verre il est possible de contrôler le processus de cuisson sans ouvrir la porte du four.

La cinta transportadora garantiza una mayor productividad y, gracias a la puerta en vidrio es posible comprobar el proceso de cocción sin abrir la puerta del horno.

Ленточный транспортер гарантирует большую производительность, благодаря стеклянной дверце печи, можно контролировать процесс приготовления, не открывая её.



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.



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.



○ **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.

○ **Door for cooking inspection.**

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.

○ **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.

○ **Stand in stainless steel.**

Supporto in acciaio inox.
 Untergestelle aus edelstahl.
 Support en acier inox.
 Soporte de acero inoxidable.
 Подставка из нержавеющей стали.



SC



SBC

TUNNEL GAS



TUNNEL GAS MODEL IS **PATENT PENDING**

Available in 4 different dimensions the Prismafood gas conveyor oven allows perfect quality performance for different gastronomy products. The conveyor oven is equipped with every safety device. The display gives an alert in case of anomalies and will automatically switch off the conveyor oven. A chart located at the rear of the oven indicates compliance with the legislation in force making management of the system 100% safe. The gas power source has been optimized in order to allow the temperature adjustment of the oven top and bottom up to 350°C. The digital control panel is intuitive, allowing the on and off time, the belt speed and the temperature of the oven to be set.

Proposto in 4 differenti formati e misure il forno a tunnel a gas ad aria ventilata Prismafood, ti garantisce qualità e quantità per migliorare i tuoi prodotti e il tuo lavoro. Il forno è dotato di ogni dispositivo necessario per operare con la massima sicurezza, il display comunica ogni eventuale anomalia e gestisce autonomamente lo spegnimento del forno. Inoltre, nella parte posteriore, potrai trovare una tabella di utilizzo che ti consentirà di effettuare tutte le connessioni necessarie nel pieno rispetto delle normative di sicurezza previste dal tuo Paese. La sua alimentazione a gas è ottimizzata per consentirti di calibrare la temperatura di esercizio che può raggiungere rapidamente i 350°C.

Der gasbetriebene Förderbandöfen mit Umluft von Prismafood wird in 4 verschiedenen Formaten und Größen angeboten und garantiert Qualität und Quantität zur Verbesserung Ihrer Produkte und Ihrer Arbeit. Der Ofen ist mit allen notwendigen Vorrichtungen ausgestattet, um eine maximale Sicherheit beim Arbeiten zu gewährleisten; das Display meldet jede Anomalie und steuert autonom die Abschaltung des Ofens. Darüber hinaus befindet sich auf der Rückseite eine Gebrauchstabelle, mit der Sie alle notwendigen Anschlüsse unter voller Beachtung der Sicherheitsvorschriften Ihres Landes vornehmen können. Die Gasversorgung ist so optimiert, dass die Betriebstemperatur kalibriert werden kann, wodurch schnell eine Temperatur von 350°C erreicht werden kann.

Proposé en 4 formats et tailles différents, le four tunnel à gaz ventilé Prismafood garantit qualité et quantité pour améliorer vos produits et votre travail. Le four est équipé de tous les dispositifs nécessaires pour fonctionner avec une sécurité maximale. L'écran communique toute anomalie et gère indépendamment l'extinction du four. De plus, dans la partie arrière, vous trouverez un tableau d'utilisation qui vous permettra de faire toutes les connexions nécessaires en pleine conformité avec les règles de sécurité prévues par votre pays. Son alimentation en gaz est optimisée pour vous permettre de calibrer la température de travail pouvant atteindre rapidement 350°C.

El horno a túnel a gas de aire ventilado Prismafood se propone en 4 medidas distintas y garantiza calidad y cantidad para mejorar los productos y el trabajo. Dispone de todos los dispositivos necesarios para operar con la máxima seguridad; el visualizador comunica toda eventual anomalía y controla autónomamente el apagado. Además, en la parte trasera se encuentra una tabla de uso que permite efectuar todas las conexiones necesarias en el pleno respeto de las normas de seguridad previstas en los varios países. Su alimentación a gas es óptima, para permitir calibrar la temperatura de ejercicio que puede alcanzar rápidamente los 350°C.

В наличии 4 типа туннельных газовых печей Prismafood с воздушной вентиляцией, различающихся по формату и размерам, гарантирующих качество и количество для улучшения вашей продукции и результатов работы. Печь оснащена всеми устройствами, необходимыми для работы в условиях максимальной безопасности; экран отражает любые anomalies и автономно управляет выключением печи. Кроме того, в нижней части вы найдете эксплуатационную таблицу, которая позволит выполнить все необходимые подключения с полным соблюдением требований техники безопасности, действующих в вашей стране. Оптимизированная подача газа позволяет настраивать рабочую температуру, которая может быстро достигать 350°C.





**PRODUCTIVITY
PRODUTTIVITÀ
DIE PRODUKTIVITÄT
PRODUCTIVITÉ
PRODUCTIVIDAD
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ**

	Ø	C 40	C 50	C 65	C 80
> Number of pizzas/hour	25	43	86	137	206
> Numero pizze/ora					
> Pizzen pro Stunde	32	26	43	103	120
> Numéro des pizzas/heure					
> Número de pizzas/hora	40	23	29	51	86
> Пиццы в час					
	45	0	26	40	57

Depending on the oven model the number of pizzas/hour is calculated through the table. Pizzas quantities are calculated with a cooking time of 3:30, at 320°C of temperature and with a fresh pizza, not frozen.

A seconda del modello del forno il numero di pizze/ora è calcolato mediante la tabella. Le quantità di pizze sono calcolate con un tempo di cottura di 3:30, alla temperatura di 320°C e con una preparazione da zero, non con prodotti surgelati.

Die Produktivität Pizzen / Stunde wird anhand der Tabelle berechnet. Die Produktivität pro Stunde wird mit den folgenden Parametern berechnet: Kochzeit von 3:30 Minuten, Temperatur 320°C, frischer Teig (nicht tiefgekühlt).

Selon le model du four le numéro des pizzas/heure est calculé à travers la table. Les quantités des pizzas sont calculées avec un temps de cuisson de 3:30, à la température de 320°C et avec une pizza fraîche, pas surgelée.

Dependiendo del modelo del horno el numero de pizzas/hora es calculado a través de la mesa. Las cantidades de pizzas se calculan con un tiempo de cocción de 3:30, a la temperatura de 320°C y con una pizza fresca, no congelada.

В зависимости от модели печи производительность пиццы / час рассчитывается по таблице. Время приготовления 3:30 минуты, температура 320°C, свежее тесто (не замороженное).



THE CONVEYOR OVENS ARE STACKABLE
This allows to double or triple productivity or to make simultaneously alternative dishes without expanding the area intended for cooking.

I FORNI TUNNEL SONO SOVRAPPONIBILI
Questo consente di raddoppiare o triplicare la produttività o di realizzare contemporaneamente preparati alternativi senza ampliare la superficie destinata alla cottura.

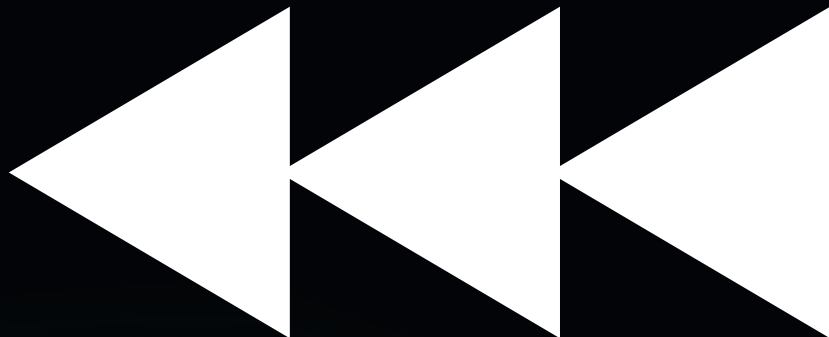
DIE TUNNEL ÖFEN KÖNNEN ÜBEREINANDER GESTELLT WERDEN
Dadurch können die Produktivität verdoppelt bzw. Verdreifacht oder gleichzeitig andere Zubereitungen realisiert werden, ohne die Backfläche vergrößern zu müssen.

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

LOS HORNOS TUNNEL PUEDEN SER SUPERPUESTOS
Esto permite doblar o triplicar la productividad o realizar a la vez preparados alternativos sin ampliar la superficie destinada a la cocción.

ПЕЧИ TUNNEL НАКЛАДЫВАЮТСЯ ДРУГ НА ДРУГА
Это позволяет удвоить или утроить производительность или одновременно готовить разные блюда, не расширяя пространства, отведенного под готовку.





prismafood
▶▶ solutions

PRISMAFOOD Srl
Via Tabina, 18 - 33098 Valvasone PN Italy
Tel. +39 0434 85081 - Fax +39 0434 857878
info@prismafood.com - www.prismafood.com