

TUNNELCO

CONVEYOR
OVEN



prismafood
▶▶ solutions

PIZZA EQUIPMENT

TUNNELCO CONVEYOR OVENS SERIES



**SOLID,
USER-FRIENDLY
AND SUITABLE
FOR VARIOUS
BAKING NEEDS**

UNO STRUMENTO
SOLIDO,
DI SEMPLICE UTILIZZO
E INCREDIBILMENTE
FUNZIONALE

Conveyor ovens in stainless steel are suitable for various baking needs (bread, pizza, vegetables, gastronomy).

La linea di forni tunnel in acciaio inox è adatta a diverse esigenze di cottura (pane, pizza, verdure, preparazioni gastronomiche).

Unsere Tunnelofen-Serie aus Edelstahl eignet sich für verschiedene Garanforderungen (Brot, Pizza, Gemüse, gastronomische Zubereitungen).

La ligne de fours tunnel en acier inox est adaptée pour différentes exigences de cuisson (pain, pizza, légumes, préparations gastronomiques).

La línea de hornos túnel fabricados en acero inoxidable se adapta a distintas necesidades de cocción (pan, pizza, verduras, preparaciones gastronómicas).

Линия туннельных печей из нержавеющей стали подходит для приготовления самых разнообразных блюд (хлеба, пиццы, овощей, гастрономических блюд).



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. The quality of the parts and compliance with legislation in force makes management of the system 100% safe.

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. La qualità dei componenti e il rispetto delle normative vigenti rende la gestione dell'impianto sicura al 100%.

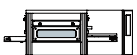
Die Glastür ermöglicht die Kontrolle des Kochen Prozesses, ohne den Ofentür zu öffnen. Die Qualität der Komponenten und die Einhaltung der geltenden Vorschriften ermöglichen einen zu 100% sicheren Betrieb der Anlage.

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 qualité des composants et le respect des réglementations en vigueur rend la gestion de l'installation sûre à 100%.

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.

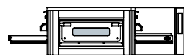
La calidad de los componentes y el cumplimiento de las normativas vigentes hacen que la gestión de la instalación sea 100% segura.

Ленточный транспортер гарантирует большую производительность, благодаря стеклянной дверце печи, можно контролировать процесс приготовления, не открывая её. Качество компонентов и соблюдение требований действующих нормативов гарантируют 100% эксплуатационную безопасность.



C 40 - C 40 GAS

43 PIZZAS/HOUR
PIZZE/ORA



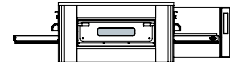
C 50 - C 50 GAS

86 PIZZAS/HOUR
PIZZE/ORA



C 65 - C 65 GAS

137 PIZZAS/HOUR
PIZZE/ORA



C 80 - C 80 GAS

206 PIZZAS/HOUR
PIZZE/ORA

PIZZA EQUIPMENT

TUNNEL CO CONVEYOR OVENS SERIES



It allows to calibrate separately two different operating temperatures 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. The Prismafood electric conveyor oven can also be set to a weekly automatic switching on/off mode. This is a useful function which allows greater performance with less power consumption.

Permette di calibrare separatamente due diverse temperature di esercizio con valori che arrivano a 350°C. Il display a Cristalli liquidi è semplice ed intuitivo e, con pochi semplici passaggi, ti permette di scegliere la temperatura delle resistenze superiori ed inferiori e la velocità del nastro. Il Forno Elettrico a Tunnel Prismafood può anche essere impostato per accensioni e spegnimenti automatici settimanali: un'ottima funzione per rendere efficienti prestazioni e consumi.

Ermöglicht die separate Kalibrierung von zwei verschiedenen Betriebstemperaturen mit Werten bis 350 °C. Das Flüssigkristall-Display ist einfach und intuitiv und ermöglicht mit wenigen Handgriffen die Wahl der Temperatur der oberen und unteren Heizelemente und der Bandgeschwindigkeit. Der elektrische Förderbandofen von Prismafood kann auch für das wöchentliche automatische Ein- und Ausschalten eingestellt werden: Eine ausgezeichnete Funktion für Effizienz in der Leistung und im Verbrauch.

Permet de calibrer séparément deux températures de travail différentes avec des valeurs pouvant atteindre 350° C. L'affichage à cristaux liquides est simple et intuitif et vous permet de choisir en quelques étapes simples la température et la vitesse de la bande transporteuse. Le four tunnel électrique Prismafood peut également être réglé pour l'allumage et l'extinction automatiques hebdomadaires : une fonction excellente pour optimiser les performances et la consommation.

Permite calibrar por separado dos distintas temperaturas de ejercicio, con valores que llegan a 350°C. El visualizador de cristales líquidos es simple e intuitivo y con algunos pasos sencillos permite escoger la temperatura de las resistencias superiores e inferiores y la velocidad de la cinta. El Horno Túnel Eléctrico de Prismafood puede plantearse también para encendidos y apagados automáticos semanales, óptima función para conseguir prestaciones y consumos eficientes.

Од электропитание позволяет раздельно задавать две разные рабочие температуры как для верхней, так и нижней части варочной камеры с нагреванием до 350°C. Жидкокристаллический экран, простой и интуитивный, позволяет в несколько простых пассажей настраивать температуру верхних и нижних нагревателей и скорость движения транспортера. Туннельную электрическую печь от Prismafood можно настроить на автоматическое включение и выключение на протяжении недели: отличная функция для повышения производительности и эффективности энергопотребления.



The innovative ventilation system guarantees an even cooking of food.

L'innovativo sistema di ventilazione garantisce sempre cotture uniformi.

Das innovative Belüftungssystem sorgt für ein stets gleichmäßiges Backergebnis.

Le système de ventilation innovant garantit toujours une cuisson uniforme.

El innovador sistema de ventilación garantiza siempre cocciones uniformes.

Иновационная вентиляционная система всегда гарантирует равномерную готовку.



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.



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.

Stand in stainless steel.

Supporto in acciaio inox.

Untergestelle aus edelstahl.

Support en acier inox.

Soporte de acero inoxidable.

Подставка из нержавеющей стали.



Two thermostats for calibrating top and bottom operating temperatures separately.

Due termostati per calibrare separatamente le temperature di esercizio di cielo e platea.

Zwei Thermostate zur separaten Kalibrierung der Betriebstemperaturen von oben und unten.

Deux thermostat pour régler séparément les températures de fonctionnement de la voûte et de la sole.

Dos termostatos para calibrar por separado las temperaturas de funcionamiento de la parte superior y de la base.

Два термостата для раздельной калибровки рабочей температуры в верхней и нижней части.



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 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.



Also available in gas version.

Disponibile anche nella versione a gas.

In der Gasversion auch erhältlich.

Également disponible en version gaz.

Disponible también en la versión de gas.

также доступен в газовой версии.



The conveyor ovens are stackable. This allows to double or triple productivity.

I forni Tunnel sono sovrapponibili. Questo consente di raddoppiare o triplicare la produttività.

Die Tunnel öfen können übereinander gestellt werden. Dadurch können die Produktivität verdoppelt bzw. Verdreifacht.

Les fours Tunnel sont superposables. Cela permet de doubler ou tripler la productivité.

Los hornos Tunnel pueden ser superpuestos. Esto permite doblar o triplicar la productividad.

Печи Tunnel накладываются друг на друга. Это позволяет удвоить или утроить производительность.

PRODUCTIVITY
PRODUTTIVITÀ
DIE PRODUKTIVITÄT
PRODUCTIVITÉ
PRODUCTIVIDAD
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

Pizzas quantities are calculated with a cooking time of 3:30, at 320°C of temperature and with a fresh pizza, not frozen.

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 pro Stunde wird mit den folgenden Parametern berechnet: Kochzeit von 3:30 Minuten, Temperatur 320°C, frischer Teig (nicht tiefgekühlt).

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.

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.

Время приготовления 3:30 минуты, температура 320°C, свежее тесто (не замороженное).

	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



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


 Made in Italy
THINK QUALITY!