

TUNNEL C

CONVEYOR
OVEN



prismafood
»» solutions

PIZZA EQUIPMENT

TUNNEL C

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).

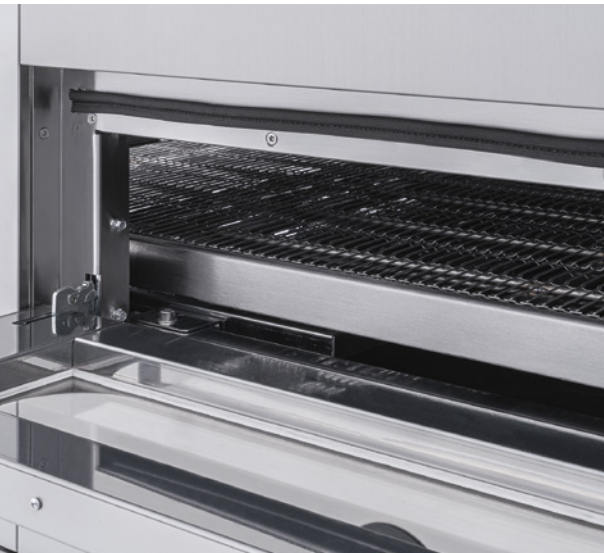


The conveyor belt guarantees greater production and, thanks to the glass door it is possible to check the baking process without opening the oven door. The quality of the parts and compliance with legislation in force makes management of the system 100% safe.

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.

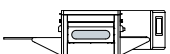
La bande transporteuse garantit une plus grande productivité et, grâce à la porte en verre il est possible de contrôler le processus de cuisson sans ouvrir la porte du four. La qualité des composants et le respect des réglementations en vigueur rend la gestion de l'installation sûre à 100%.



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.

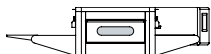
La calidad de los componentes y el cumplimiento de las normativas vigentes hacen que la gestión de la instalación sea 100% segura.

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.



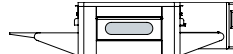
C 40 - C 40 GAS

43  PIZZAS/HOUR
 PIZZE/ORA



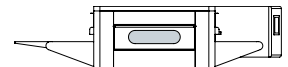
C 50 - C 50 GAS

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 C

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.

Ое электропитание позволяет отдельно 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.



Space-saving design to fit into the available work space

Design compatto per adattarsi allo spazio di lavoro disponibile

Kompaktes Design, das in den verfügbaren Arbeitsraum passt

Design compact pour s'adapter à l'espace de travail disponible

Diseño compacto para adaptarse al espacio de trabajo disponible

Компактная конструкция, позволяющая вписываться в свободное рабочее пространство



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 Cocción

Дверца для контроля выпечки



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 система вентиляции гарантирует равномерное приготовление пищи



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



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.



It can bake pizza, bread, pastries and gastronomy products

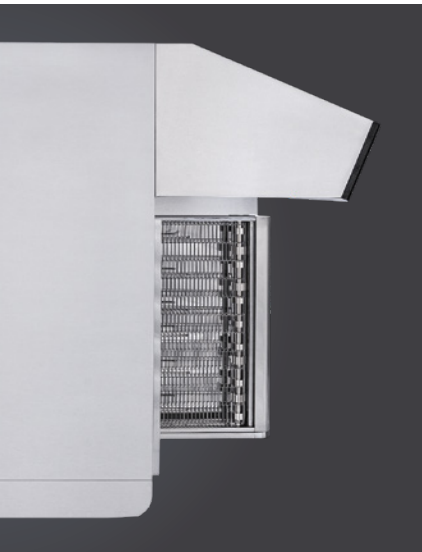
Può cuocere pizza, pane, prodotti di pasticceria e di gastronomia

Kann Pizza, Brot, Backwaren und Feinkostprodukte backen

Permet de cuire des pizzas, du pain, des pâtisseries et des produits gastronomiques

Puede preparar pizza, pan, pasteles y productos gastronómicos

Может выпекать пиццу, хлеб, кондитерские и кулинарные изделия



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



Customised cooking processes can be generated for each dish and easily recalled. The Wi-Fi setting enables time and consumption monitoring

Puoi creare processi di cottura personalizzati per ciascuna pietanza e richiamarli con grande facilità. La predisposizione Wi-Fi consente il monitoraggio dei tempi e dei consumi

Sie können für jedes Gericht individuelle Backvorgänge erstellen und diese einfach abrufen. Die Wi-Fi-Verbindung ermöglicht die Überwachung von Zeit und Verbrauch

Il est possible de programmer des processus de cuisson personnalisés pour chaque plat et de les reproduire facilement. Le Wi-Fi permet de contrôler le temps et la consommation

Se pueden crear procesos de cocción personalizados para cada plato y recuperarlos fácilmente. La función Wi-Fi permite controlar el tiempo y los consumos

Для каждого блюда можно сгенерировать индивидуальные процессы приготовления, которые легко запоминаются. Настройка Wi-Fi позволяет отслеживать время и энергопотребление



Using the control panel to set cooking parameters is intuitive and easy thanks to the latest 7" touch screen interface

L'utilizzo del pannello di controllo per il settaggio dei parametri di cottura è intuitivo e agevole grazie anche all'interfaccia con touch screen capacitivo da 7" di ultima generazione

Die Einstellung der Backparameter über das Bedienfeld ist dank dem modernen kapazitiven 7-Zoll-Touchscreen intuitiv und einfach

L'utilisation du panneau de commande pour régler les paramètres de cuisson est intuitive et facile grâce à l'interface tactile de 7" de dernière génération

Utilizar el panel de control para ajustar los parámetros de cocción es intuitivo y fácil gracias a la pantalla táctil de última generación de 7"

Использование панели управления для установки параметров приготовления интуитивно понятно и просто благодаря интерфейсу 7-дюймового емкостного сенсорного экрана последнего поколения



Prismafood Tunnel gas ovens are patented

I forni Tunnel Gas di Prismafood hanno brevetto depositato

Die Öfen der Serie Tunnel Gas von Prismafood sind zum Patent angemeldet

Le four Tunnel Gas de Prismafood a un brevet déposé

Los hornos Tunnel Gas de Prismafood son patentados

Печи Tunnel Gas от Prismafood имеют зарегистрированный патент

FIND MORE
SCOPRI DI PIÙ



Also available in gas version.

Disponibile anche nella versione a gas.

In der Gasversion auch erhältlich.

Également disponible en version gaz.

Disponibile también en la versión de gas.

также доступен в газовой версии.



The gas conveyor oven is equipped with every safety device

Il forno è dotato di ogni dispositivo necessario per operare con la massima sicurezza

Der Ofen ist mit allen notwendigen Vorrichtungen ausgestattet, um maximale Sicherheit zu gewährleisten

Le four est équipé de tous les dispositifs nécessaires pour fonctionner avec une sécurité maximale

El horno dispone de todos los dispositivos necesarios para operar con la máxima seguridad

Газовая конвейерная печь оснащена всеми необходимыми предохранительными устройствами



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

Конвейерные печи можно штабелировать. Это позволяет удвоить или утроить производительность

GREAT PRODUCTIVITY

GRANDE PRODUTTIVITÀ

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.

Количество пицц рассчитывается при времени приготовления 3:30, при температуре 320°C и при приготовлении "с нуля", а не замороженных продуктов.

	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



The conveyor belt guarantees greater production

Il nastro trasportatore garantisce una maggiore produttività

Ein Förderband sorgt für höhere Produktivität

La bande transporteuse garantit une plus grande productivité

La cinta transportadora garantiza una mayor productividad

Конвейерная лента обеспечивает более высокую производительность



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!