

TL-V45

Forno a tunnel elettrico ventilato

Electric fan-forced tunnel oven

Four électrique à convoyeur ventilé

Elektrischer Umluft-Tunnelöfen

Horno eléctrico de cinta ventilado



TUNNEL TL-V45

Ventilazione forzata

Forno elettrico modulare a ventilazione forzata per cottura pizza e prodotti gastronomici con **larghezza nastro cm 45**. Completa modularità e sovrapponibilità con collegamento elettrico separato. Dimensioni esterne estremamente compatte (LPH = 142 x 98 x 53 cm). Ampia porta frontale per inserimento prodotti con ispezione, manutenzione e pulizia facilitate. Il forno può essere dotato (optional) di supporto a giorno o cella neutra. Disponibili kit di allungamento del nastro sia in entrata che in uscita.

Forced ventilation

Modular electric oven with forced ventilation for baking pizza and gastronomic products with a **belt width of 45 cm**. Completely modular and stackable with separate electrical connection. Extremely compact external dimensions (WDH = 142 x 98 x 53 cm). Large front door for inserting products with easy inspection, maintenance and cleaning. The oven can be equipped (optional) with open stand or neutral chamber. Belt extension kits available for both infeed and outfeed.

Ventilation forcée

Four électrique modulaire à ventilation forcée pour cuisson de pizzas et de produits gastronomiques - **largeur du tapis 45 cm**. Les fours peuvent être superposés jusqu'à trois unités. Branchement électrique séparé. Support spécial nécessaire en cas de 3 unités superposées. Dimensions extérieures extrêmement compactes (LPH = 142 x 98 x 53 cm). Large porte frontale pour introduire les produits et rendre les opérations de contrôle, d'entretien et de nettoyage très faciles. Le four peut être complété avec un support ouvert ou une armoire neutre (extras). Extensions tapis disponibles pour l'entrée et la sortie.

Zwangsbelüftung

Modul-Elektrobackofen mit Zwangsbelüftung zum Backen von Pizza und gastronomischen Produkten mit einer **Bandbreite von 45 cm**. Modular und stapelbar mit separatem Elektroanschluss. Sehr kompakte Außenmaße (BTH = 142 x 98 x 53 cm). Große Fronttür zum Einlegen von Produkten mit einfacher Inspektion, Wartung und Reinigung. Der Ofen kann (optional) mit offenem Untergestell oder neutraler Zelle ausgestattet werden. Bandverlängerungssätze sind sowohl für den Einlauf als auch für den Auslauf erhältlich.

Ventilación forzada

Horno eléctrico modular de ventilación forzada para cocción de pizzas y productos gastronómicos - **anchura de la cinta 45 cm**. Posibilidad de apilar hasta tres unidades con enlace eléctrico separado. Soporte especial necesario en caso de tres unidades sobrepuestas. Medidas exteriores extremadamente compactas (LPH = 142 x 98 x 53 cm). Puerta ancha para introducir alimentos, muy práctica para inspección, manutenzione y limpieza facilitadas. Soporte abierto y celda neutra disponibles, además de rulos para alargar la cinta a la entrada y a la salida.



CARATTERISTICHE TECNICHE

- / Frontale, porta e camera di cottura in acciaio inox Aisi 430.
- / Isolamento in fibra vetro-ceramica ad alta densità ecocompatibile.
- / Piano cottura con nastro in maglia d'acciaio inox ad alta resa (passo 6 mm)
- / Elevata silenziosità (< 70 dB).
- / Tempo di cottura programmabile da 30 secondi a 20 minuti con timer digitale.
- / Possibilità inserimento frontale di teglie, pizzanet, padelline fino ad una grandezza massima di 405 mm.
- / Stabilizzazione elettronica automatica della temperatura, in funzione del grado impostato.
- / Regolazione termostatica della temperatura attraverso comando elettronico (precisione 1 °C).
- / Possibilità di arresto del nastro per programmi di cottura prolungati.
- / Temperatura d'esercizio max. 400 °C.
- / Display a led luminosi per visualizzazione funzioni e temperature.
- / Termostato di sicurezza a riarmo manuale.



TECHNICAL FEATURES

- Front, door and baking chamber in Aisi 430 stainless steel.
- Eco-friendly high-density glass-ceramic fibre insulation.
- Baking surface with high-performance stainless-steel mesh belt (thickness 6 mm).
- Extremely silent (< 70 dB).
- Programmable baking time from 30 seconds to 20 minutes with digital timer.
- Possibility of front insertion of trays, pizza nets, pans up to a maximum size of 405 mm.
- Automatic electronic stabilization of the temperature, according to the set degree.
- Thermostatic regulation of the temperature through electronic control (precision 1 °C).
- Possibility to stop the belt for longer baking programs.
- Operating temperature max. 400°C.
- Led display to visualize functions and temperatures.
- Safety thermostat with manual resetting.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Frontal, porte et chambre de cuisson en acier inox AISI 430.
- Isolation en fibre céramique garantissant une extrême éco-compatibilité.
- Plan de cuisson avec tapis en maille en acier inox de haut rendement (6 mm).
- Très silencieux pendant le fonctionnement (< 70 dB).
- Temps de cuisson réglable à partir de 30 secondes jusqu' à 20 minutes, avec temporisateur digital.
- Possibilité d'introduire frontalement des plaques, des pizza nets et des poêles de dimension max. 405 mm.
- Stabilisation électronique automatique de la température, selon les degrés configurés.
- Possibilité d'arrêter le tapis pour des programmes de cuisson plus longues.
- Réglage thermostatique de la température à travers commande électronique (précision 1 °C).
- Température de cuisson jusqu'à 400 °C.
- Ecran à led lumineux pour affichage fonctions et températures.
- Thermostat de sécurité à remise manuelle.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Front, Tür und Backkammer aus Edelstahl Aisi 430.
- Umweltfreundliche Glaskeramikfaserisolierung mit hoher Dichte.
- Backboden mit Hochleistungs-Edelstahlgewebeband (6 mm Dicke).
- Sehr leise (< 70 dB).
- Programmierbare Backzeit von 30 Sekunden bis 20 Minuten mit digitalem Timer.
- Einsteckmöglichkeit von vorne von Blechen, Pizzanetzen, Pfannen bis zu einer maximalen Größe von 405 mm.
- Automatische elektronische Stabilisierung der Temperatur, je nach eingestelltem Grad.
- Thermostatische Regulierung der Temperatur durch elektronische Steuerung (Genauigkeit 1 °C).
- Möglichkeit, das Band für längere Kochprogramme anzuhalten.
- Betriebstemperatur max. 400 Grad.
- Leuchtendes LED-Display zur Anzeige von Funktionen und Temperaturen.
- Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Frontal, puerta y cámara de cocción en acero inox AISI 430.
- Aislamiento en fibra cerámica extremadamente ecológico.
- Plano cocción con cinta en malla de acero inox de alto rendimiento (6 mm).
- Extrema silenciosidad (< 70 dB).
- Tiempo de cocción programable de 30 segundos a 20 minutos con temporizador digital.
- Posibilidad de introducir bandejas, redes, moldes de 405 mm max de ancho.
- Estabilización electrónica automática de la temperatura, según los grados ajustados.
- Posibilidad de parar la cinta para programas de cocción prolongados.
- Regulación termostática de la temperatura por medio de mando electrónico (precisión 1 °C).
- Temperatura de trabajo max. 400 °C.
- Pantalla con led luminosos para visualizar funciones y temperaturas.
- Termóstato de seguridad a rearme manual.

Mod.	kW Max*	kW/h**	Alimentazione*** Supply*** Alimentation*** Anschluss*** Alimentación***	Camera cottura (L x P x A) Baking chamber (W x D x H) Chambre de cuisson (L x P x H) Backraum (B x T x H) Cámara de cocción (A x P x A)	Dimensioni esterne (L x P x A) External dimensions (W x D x H) Dimensions extérieures (L x P x H) Außenmaße (B x T x H) Dimensiones externas (A x P x A)	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht Peso neto
			Volt Hz Ph	cm	cm	Kg
TL-V45/1	11,3	7	400/230 50 3N	74,1 x 49,4 x 9	144 x 95,4 x 57,5	190
TL-V45/2	22,6	14	400/230 50 3N	74,1 x 49,4 x 9	144 x 95,4 x 115	380
TL-V45/3	33,9	21	400/230 50 3N	74,1 x 49,4 x 9	144 x 95,4 x 172,5	570

*kW Max = Potenza nominale (massima installata utilizzabile) **kW/h = Consumo medio orario ***Votaggi speciali a richiesta

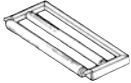
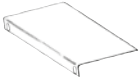
*kW Max = Power rating (maximum available installed power) **kW/h = Average hourly consumption ***Special voltages available upon request

*kW Max = Puissance nominale (maximale installée utilisable) **kW/h = Consommation horaire moyenne ***Voltages spéciaux sur demande

*kW Max = Nennleistung (maximale installierte nutzbare Leistung) **kW/h = Durchschnittlicher Stundenverbrauch ***Auf Wunsch: besondere Spannungen

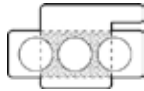
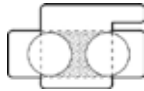
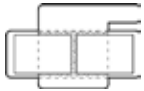
*kW Max = Potencia nominal (máxima instalada disponible) **kW/h = Consumo medio por hora ***Voltajes especiales disponibles



OPTIONALS		L x P x A / W x D x H L x P x H / B x T x H A x P x A	Peso netto - Net weight Poids net - Nettogewicht Peso neto
		cm	Kg
	Prolunga nastro a rulli - ingresso/uscita Conveyor belt extending with rollers - in/out Extension tapis à rouleaux - entrée / sortie Bandverlängerungskit mit Rollen - Eingang/Ausgang Extension cinta de rulos - entrada/salida	44 x 18,6 x 5,5	3
	Scivolo uscita Exit slide tool Coulisseau sortie Ausgangswerkzeug Tobogan de salida	44 x 30 x 3	3
	Supporto light Light stand Support light Light Untergestell Soporte light	74 x 81 x 67,5	39
	Cella neutra Neutral chamber Armoire neutre Neutralzelle Celda neutra	74 x 81 x 67,7	52

UN'IDEA DI PRODUTTIVITÀ*

A guide to output* - Une idée de la productivité* - Backleistung* - Una idea de productividad*

Mod.	Nastro Belt - Bande Band - Cinta	Pizza ø 30-35 cm	Pizza ø 45-50 cm	Teglia 60x 40 cm
	cm - L	n.	n.	n.
TL-V45	45			
		50/h	18/h (ø 45)	9/h



ROTAZIONE STANDARD da SX a DX - INVERTIBILE

Standard rotation from left to right - INVERTIBLE

Rotation standard de gauche à droit - RÉVERSIBLE

Standard Umlauf ab Links von Rechts - UMKEHRBAR

Rotación estándar de izquierda a derecha - INVERTIBLE



I valori riportati sono medi e indicativi

Values quoted are average and approximate only

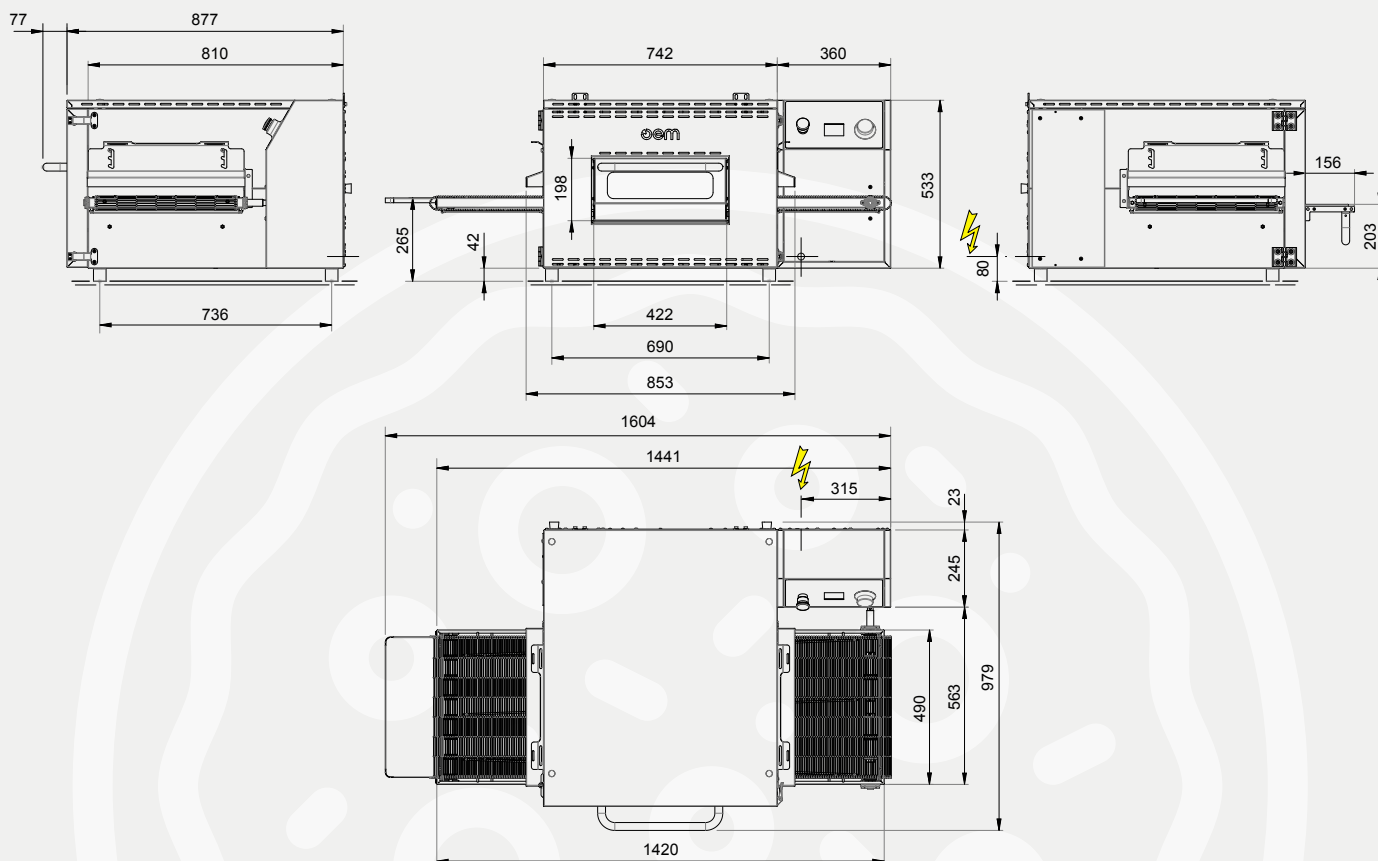
Les valeurs indiquées sont moyennes e indicatives

Die angegebenen Werte sind Durchschnitts- und Richtwerte

Los valores referidos son valores promedio e indicativos

Dimensioni esterne

External dimensions - Dimensions extérieures - External dimensions - Dimensiones externas



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. Oem Ali Group S.r.l. si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento. / **EN** The specifications shown in this document are to be considered not binding. Oem Ali Group S.r.l. reserves the right to make technical changes at any moment. / **FR** Les données techniques sur ce document ne doivent pas être considérées contraignantes. Oem Ali Group S.r.l. se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment. / **DE** Die Angaben in diesem Dokument sind unverbindlich. Oem Ali Group S.r.l. behält sich das Recht vor, technische Änderungen jederzeit vorzunehmen. / **ES** Los datos indicados en este documento deben considerarse no vinculantes. Oem Ali Group S.r.l. se reserva el derecho de introducir modificaciones técnicas en cualquier momento.



CONTATTACI

☎ +39 0376 910511
✉ info@oemali.com



Non esitare a contattarci per una consulenza o vieni a trovarci nel nostro laboratorio per provare di persona i nostri prodotti.

Please do not hesitate to contact us for advice or visit our showroom to try out our products for yourself.

N'hésitez pas à nous contacter pour avoir notre conseil ou venez nous rendre visite dans nos ateliers pour tester personnellement nos produits.

Wenden Sie sich an uns, wenn Sie Beratung brauchen, oder kommen Sie in unsere Werkstätten, um unsere Produkte persönlich zu testen.

No dudes en contactar con nosotros para una asesoría o ven a visitarnos a nuestro taller para probar personalmente nuestros productos.



Oem Ali Group S.r.l. a Socio Unico

Viale Lombardia, 33 - Bozzolo (MN) - T +39 0376 910511 - F +39 0376 910545
info@oemali.com - www.oemali.com

