

TUNNEL STATICO

STATIC TUNNEL

Piccole dimensioni e quindi ingombro contenuto, per chi ha piccoli spazi a disposizione. Cuoce e riscalda prodotti di vario genere, è molto semplice da utilizzare e consente una regolazione indipendente della temperatura di cielo e platea. Il pannello comandi analogico permette inoltre di regolare la velocità e la direzione del nastro. Paratie di entrata e uscita dotate di finestre regolabili in altezza e vassoi raccogli briciole estraibili.

Compact size makes it highly suitable where space is limited. Cooks and heats various types of products, extremely user-friendly and allows independent adjustment of top and bottom temperatures. The analogue control panel also lets you adjust the speed and the direction of travel of the belt. Inlet and outlet bulkheads equipped with height-adjustable windows and removable crumb trays.

VELOCITÀ
NASTRO
DA 30 SECONDI
A 14 MINUTI

BELT SPEED
FROM 30
SECONDS
TO 14 MINUTES



Pizza Group Srl riserva il diritto di apportare in qualsiasi momento le modifiche e miglioramenti a tutte le apparecchiature e prodotti, senza alcun preavviso, al perfezionamento dei prodotti.
Pizza Group Srl reserves the right to make useful/necessary changes/improvements to its equipment in order to improve and without prior notice.

Pizza Group SRL
Via Carnia, 15
33078 San Vito al Tagliamento PN
Italy
Tel +39 0434 857000
info@pizzagroup.com
a SOMEc group company



pizzagroup.com

Il Tunnel Statico è il forno elettrico e compatto, con nastro a velocità regolabile. Ideale per la ristorazione veloce.

Static Tunnel is a compact electric oven with an adjustable-speed conveyor belt. Ideal for fast-food establishments.

SOMEc SpA (EXM ticker: SOM) è un gruppo di società specializzate nell'ingegnerizzazione, progettazione e realizzazione di progetti costruttivi chiavi in mano in ambito navale e civile, in tre segmenti di commessa: sistemi ingegnerizzati di architetture navali e facciate civili, sistemi e prodotti di cucine professionali, progettazione e creazione di interior personalizzati. Le società di SOMEc gruppo operano secondo rigorosi standard di accreditamento per posizione finanziaria e scala operativa, e di certificazione per qualità, sicurezza e sostenibilità ESG. SOMEc è qualità costruttiva italiana.

SOMEc SpA (EXM ticker: SOM) consists of a group of companies, specialized in the engineering, design and execution of turnkey naval and civil construction projects, in three project sectors: engineered systems of naval architecture and building façades, professional kitchen systems and products, design and creation of bespoke interiors. SOMEc group companies are credited on Tier 1 Suppliers lists of the main shipyards and building companies in the world and quality, safety and ESG sustainability certified. SOMEc means Italian construction quality.

TUNNEL STATICI

STATIC TUNNELS



PGBR_ITEN_2309



CARATTERISTICHE E VANTAGGI

PLUSES AND FEATURES

Facile da usare e costruito interamente in acciaio inox e dotato di comandi elettromeccanici, il forno a tunnel permette di regolare indipendentemente l'intensità del cielo e della platea. La velocità della rete è variabile a seconda del tempo di cottura necessario.

Very easy to use and made entirely of stainless steel. Features electromechanical controls. The tunnel oven lets you adjust upper and lower heating intensity independently. Mesh speed varies according to the required cooking time.



Regolatore di velocità del nastro.
Belt speed regulator.



Due termostati per regolare temperatura di cielo e platea.
Two thermostats for upper and lower temperature adjustment.



Vassoio di raccolta delle pietanze in uscita.
Outgoing food collection tray.



Larghezza nastro trasportatore di 38 cm.
Conveyor belt width 38 cm.



Nastro in maglia di acciaio, e durevole nel tempo.
Durable steel mesh conveyor belt.



Porta frontale regolabile in altezza da 1 a 3.
Height-adjustable front door (levels 1 to 3).



Resistenze corazzate sia su cielo che su platea.
Shielded heating elements both top and bottom.

TUNNEL STATICO



 Max temperature (°C)	 Chamber height (cm)	 Total Power (kW)	Up (kW)	Down (kW)
450	7,5	5,6	3,2	2,4
Temperature adjustment	Plus	 Voltage (V)	Frequency (Hz)	
2 thermostats for upper and lower levels	Crumb tray	400	50/60	
 Belt width (cm)	 Belt speed (min)	 Outside Dimensions (cm)		
38	30'' - 14'	L 121 D 66 H 35		

The right baking experience



Pratico vassoio raccogli briciole in acciaio inox, posizionato sotto la camera di cottura, che agevola la pulizia a fine giornata.

A practical stainless steel crumb tray under the cooking chamber ensures easy cleaning at the end of the day.



Semplicità d'uso anche da personale non specializzato: una volta impostata la temperatura e la velocità del nastro trasportatore con il potenziometro basterà posizionare il prodotto sulla rete di trascinamento e a fine ciclo recuperarlo all'uscita della camera di cottura.

Easy to use even for non-specialised personnel: once temperature and conveyor belt speed have been set via the potentiometer, simply place the product on the conveyor mesh and retrieve it from the cooking chamber exit at the end of the cycle.

TUNNEL STATICI / STATIC TUNNELS

1



2



3



Porta frontale progettata per l'inserimento di prodotti alimentari che richiedono diversi tempi di cottura, con altezza regolabile, per una maggiore o minore ritenzione del calore all'interno della camera.

Front door designed for insertion of food products that require different cooking times: adjustable height lets you increase/reduce heat retention in the chamber.