



# TL 45 DG

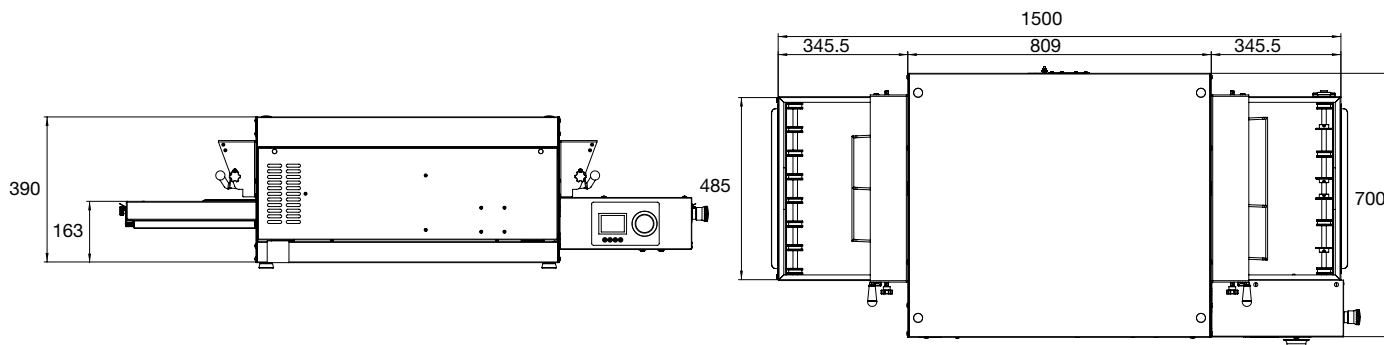
Forno pizza a tunnel **da banco**  
Elettrico  
Statico  
Compatto  
Nastro da 45 cm

Prestazioni elevate e ingombri ridotti con soli 70 cm di profondità. Temperatura max 400°C e settaggio indipendente delle resistenze di cielo e platea assicurano risultati eccellenti e uniformità di cottura eccezionale.



## Caratteristiche tecniche

- Forno elettrico a cottura statica.
- Sovrapponibile fino a 2 camere.
- Con soli 70 cm di larghezza può essere posizionato sul qualsiasi retro-banco.
- Temperatura massima di utilizzo 400°C.
- Alta efficienza energetica grazie all'isolamento ad elevata tenuta che limita la dispersione di calore e garantisce una temperatura esterna a prova di contatto.
- Manutenzione frontale.
- Pannello di comando digitale per una rapida impostazione dei parametri di utilizzo.
- Nastro di carico da 45 cm realizzato in maglia di acciaio per assicurare resistenza e durabilità.
- Modalità cottura a risparmio energetico (limitazione a 5kW) e piena potenza (8kW).
- Possibilità di avanzamento nastro da 30 secondi a 20 minuti.
- Paratie di entrata e uscita dotate di finestre regolabili in altezza (4 posizioni).
- Leccarde raccogli briciole estraibili posizionate sotto il nastro in entrata e in uscita.



Mod.	kW Max*	Alimentazione**	Camera cottura	Dimensioni esterne	Peso netto
		Volt Hz Ph	cm (L x P x H)	cm (L x P x H)	kg
<b>TL 45 DG</b>	8	400 50/60 3N	80 x 45 x 10,5	150 x 70 x 39	92

\*kW Max = Potenza nominale (massima installata utilizzabile) \*\*Votaggi speciali a richiesta

A richiesta disponibile versione **monofase** per sola rigenerazione / riscaldamento prodotto con potenza installata **3 kW** – Temp Max **250°C**

## Un'idea di produttività\*



Pizze ø 30-35 cm  
34/h



Pizze ø 45 cm  
15/h



Teglie 60 x 40 cm  
7/h

\*I valori riportati sono medi e indicativi

## Accessori

Cappa neutra.  
Rulli di estensione in entrata/uscita.  
Supporto dotato di ruote.

## Comandi digitali

### TEMPERATURA DI CAMERA (MAX 400°C)

Settaggio e visualizzazione

### PERCENTUALI CIELO E PLATEA (0-100%)

Settaggio e visualizzazione

### CICLO COTTURA

Limitato 5 kW – Piena potenza 8 kW

### ILLUMINAZIONE INTERNA

### VELOCITÀ NASTRO

30" – 20"

### INVERSIONE SENSO DI ROTAZIONE NASTRO

### ACCENSIONE PROGRAMMATA

### PROGRAMMA PULIZIA

### FUNZIONE ECO

Risparmio energetico durante le pause di produzione

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