

TUNNEL TL **V**45G



Forno gas a tunnel ventilato

Ventilated tunnel gas oven

Four à gaz tunnel ventilé

Belüfteter Tunnel-Gasofen

Horno de gas de túnel ventilado



GAS
Version

TUNNEL TL V45 G



Ventilazione forzata

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

Forced ventilation

Modular gas oven with forced ventilation for baking pizza and gastronomic products with a **belt width of 45**. Completely modular and stackable with separate electrical connection. Extremely compact external dimensions. 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 à gaz 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. Dimensions extérieures extrêmement compactes. 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

Modularer Gasofen mit Zwangsbelüftung zum Backen von Pizza und gastronomischen Produkten mit einer **Bandbreite von 45 cm**. Modular und stapelbar mit separatem Elektroanschluss. Sehr kompakte Außenmaße. 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 modular a gas 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. Medidas exteriores extremadamente compactas. Puerta ancha para introducir alimentos, muy práctica para inspección, manutención y limpieza facilitadas. Soporte abierto y celda neutra disponibles, además de rulos para alargar la cinta a la entrada y a la salida.



Schermata principale - Main display - Écran principal - Bedienfeld - Pantalla principal

funzioni / functions / fonctions / funktionen / funciones

INVERSIONE SENSO DI ROTAZIONE
ROTATION REVERSAL
INVERSION SENSE DE ROTATION
UMKEHRUNG DER ROTATION
INVERSIÓN SENTIDO DE ROTACIÓN

AVVIO / ARRESTO NASTRO
BELT START / STOP
DEMARRAGE / ARRET TAPIS
EIN/AUS DES BANDES
PUESTA EN MARCHA/PARADA

TEMPO DI COTTURA
BAKING TIME
TEMPS DE CUISSON
EINSTELLUNG DER GARZEIT
TIEMPO DE COCCIÓN

SPEGNIMENTO
TURNING OFF
ARRET DU FOUR
AUSSCHALTEN
APAGAMIENTO

MENÙ UTENTE
USER MENU
MENU UTILISATEUR
BENUTZERMENÜ
MENÚ USUARIO

PROGRAMMA DI LAVORO
WORK PROGRAMME
PROGRAMME DE TRAVAIL
ARBEITSPLAN
PROGRAMA DE TRABAJO

TEMPERATURA VISUALIZZATA
DISPLAYED TEMPERATURE
TEMPÉRATURE AFFICHÉE
ANGEZEIGTE TEMPERATUR
TEMPERATURA VISUALIZADA

TEMPERATURA IMPOSTATA
TEMPERATURE SETTING
TEMPÉRATURE PROGRAMMÉE
EINGESTELLTE TEMPERATUR
TEMPERATURA AJUSTADA

DEFROST



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 (nastro a maglia fine - passo 6 mm - che permette la cottura diretta della pizza).
- / Tempo di cottura programmabile da 30 secondi a 20 minuti con timer digitale.
- / Possibilità inserimento frontale di teglie, pizzenet, padellini ecc.
- / Stabilizzazione elettronica automatica della temperatura impostata.
- / Il controllo è assicurato da un pannello Touch Screen a colori
- / Temperatura d'esercizio max. 400 °C.
- / 10 programmi liberi personalizzabili dall'utente.
- / Impostazione autoaccensione settimanale.
- / Possibilità di arresto del nastro per programmi di cottura prolungati.
- / Programma di pulizia tramite pirolisi.
- / Possibilità di impostare il senso di rotazione del nastro.
- / Modalità ECO per risparmio energetico.
- / Sovrapponibile fino a due unità.
- / I forni possono essere alimentati con i più diffusi tipi di gas disponibili sul mercato (GPL, propano liquido, metano, etc.).

TL V45G



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 (thin mesh belt - 6 mm thickness - which allows direct baking of the pizza).
- Programmable baking time from 30 seconds to 20 minutes with digital timer.
- Possibility of front entry of trays, pizza-nets, pans, etc.
- Automatic electronic stabilization of the set temperature.
- Operating temperature max. 400°C.
- Control is ensured by a colour touch screen panel.
- 10 free programs customizable by the user.
- Weekly self-start setting.
- Possibility to stop the belt for longer baking programs.
- Pyrolysis cleaning program.
- Possibility to set the direction of rotation of the belt.
- ECO mode for energy saving.
- Stackable up to two units.
- The ovens can be powered with the most popular types of gas available on the market (LPG, liquid propane, methane, etc.).

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 (tapis à mailles fines - pas de 6 mm - qui permet une cuisson directe de la pizza).
- Temps de cuisson réglable à partir de 30 secondes jusqu' à 20 minutes, avec temporisateur digital.
- Possibilité d'insertion frontale de plateaux, pizza-net, poêles, etc.
- Stabilisation électronique automatique de la température de travail.
- Le contrôle est assuré par un panneau tactile en couleur
- Température de cuisson jusqu'à 400 °C.
- 10 programmes libres personnalisables par l'utilisateur.
- Fonction d'auto-démarrage hebdomadaire
- Possibilité d'arrêter le tapis pour des programmes de cuisson plus longues.
- Programme de nettoyage par pyrolyse.
- Possibilité d'inverser le sens de rotation du tapis.
- Modalité ECO pour économiser de l'énergie.
- Les fours peuvent être alimentés avec les types de gaz les plus courants disponibles sur le marché (GPL, propane liquide, méthane, etc.).

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Front, Tür und Backkammer aus Edelstahl Aisi 430.
- Umweltfreundliche Glaskeramikfaserisolierung mit hoher Dichte.
- Backboden mit Hochleistungs-Edelstahlgewebeband (Feinmaschiges Band - 6 mm Dicke -, das ein direktes Backen der Pizza ermöglicht.
- Programmierbare Backzeit von 30 Sekunden bis 20 Minuten mit digitalem Timer.
- Möglichkeit des frontalen Einsetzens von Bleche, Pizzanetzen, Pfannen usw.
- Automatische elektronische Stabilisierung der eingestellten Temperatur.
- Die Steuerung hat ein Farb Touchscreen-Panel
- Betriebstemperatur max. 400 Grad.
- 10 kostenlose Programme, die vom Benutzer angepasst werden können.
- Wöchentliche Selbststarteinstellung
- Möglichkeit, das Band für längere Kochprogramme anzuhalten.
- Pyrolyse-Reinigungsprogramm.
- Möglichkeit, die Drehrichtung des Bandes einzustellen.
- ECO-Modus zum Energiesparen.
- Stapelbar bis zu zwei Einheiten.
- Die Öfen können mit den gängigsten auf dem Markt erhältlichen Gasarten (LPG, flüssiges Propan, Methan usw.) betrieben werden.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Frontal, puerta y cámara de cocción en acero inox AISI 430.
- Aislamiento en fibra cerámica extremadamente ecocompatible.
- Plano cocción con cinta en malla de acero inox de alto rendimiento (cinta de malla fina - espesor 6 mm - que permite una cocción directa de la pizza).
- Tiempo de cocción programable de 30 segundos a 20 minutos con temporizador digital.
- Posibilidad de introducir frontalmente bandejas, redes, sartenes, etc.
- Estabilización electrónica automática de la temperatura ajustada.
- El control es posible gracias a un panel con pantalla táctil de color
- Temperatura de trabajo max. 400 °C.
- 10 programas libres personalizables por el usuario.
- Ajuste autoencendido semanal.
- Posibilidad de parar la cinta para programas de cocción prolongados.
- Programa de limpieza por pirólisis.
- Posibilidad de ajustar el sentido de rotación de la cinta.
- Modalidad ECO de ahorro energético.
- Apilable hasta dos unidades.
- Los hornos pueden funcionar con los tipos de gas más populares disponibles en el mercado (GLP, propano líquido, metano, etc.).

Mod.	kW Max*	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
		kW - Volt Hz Ph	cm	cm	Kg
TL V45G	14	0,35 220/240 50 1	74 x 49 x 8,5	144 x 95 x 57,5	115

*kW Max = Potenza termica **Voltaggi speciali a richiesta.

*kW Max = Thermic Power **Special voltages available upon request.

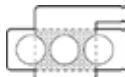
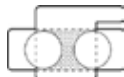
*kW Max = Puissance Thermique **Voltages spéciaux sur demande.

*kW Max = Gesamtwärme Leistung **Auf Wunsch: besondere Spannungen.

*kW Max = Potencia térmica **Voltajes especiales disponibles.

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 V45G	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

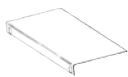
Values quoted are average and approximate only

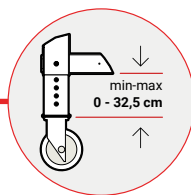
Les valeurs indiquées sont moyennes e indicatives

Die angegebenen Werte sind Durchschnitts- und Richtwerte

Los valores referidos son valores promedio e indicativos

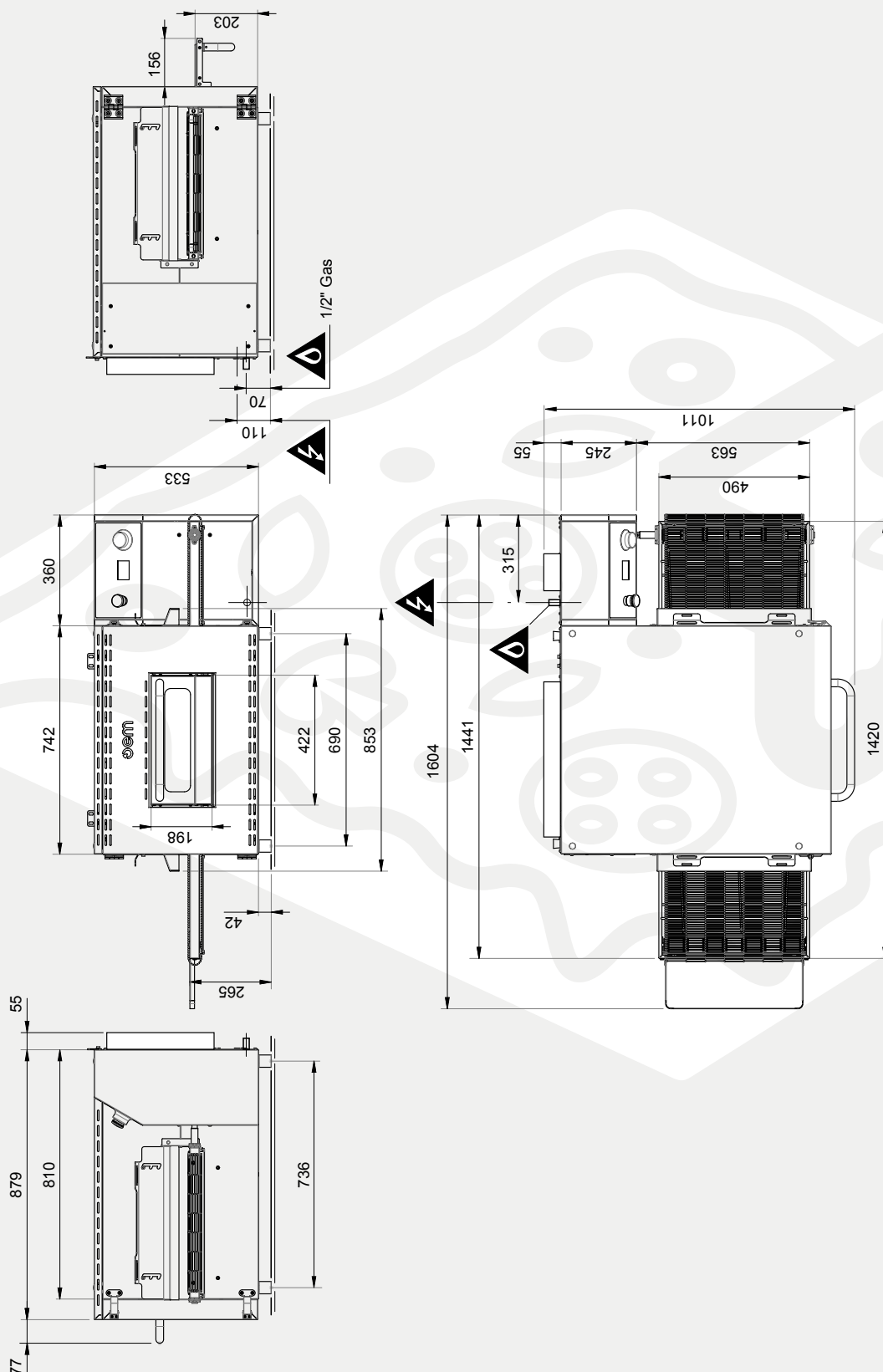
OPTIONALS

	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	
	Scivolo uscita - Exit slide tool - Coulisseau sortie - Ausgangswerkzeug - Tobogan de salida	
	Supporto light Light stand Support light Light Untergestell Soporte light	74 x 81 x 67,5÷100,2 39
	Cella neutra Neutral chamber Armoire neutre Neutralzelle Celda neutra	74 x 81 x 67,7÷100,2 52



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

