



TUNNEL INDUSTRIALI

Forni tunnel industriali
con nastri trasportatori
Industrial tunnel ovens with
conveyor belts




ITALFORNI

TUNNEL INDUSTRIALI

ITALFORNI, grazie all'esperienza acquisita nel corso degli anni da parte dei soci fondatori nella costruzione e installazione di forni e impianti industriali di vario tipo, si presenta sul mercato come un'azienda specializzata nella realizzazione di diversi tipi di impianti e soluzioni per la produzione e cottura di prodotti da forno e alimentari di piccole, medie e grandi dimensioni. Un ruolo importante è il reparto di ricerca e sviluppo: un team affiatato di tecnici impegnato nella progettazione di soluzioni avanzate, nello studio e nell'applicazione di nuovi sistemi. Siamo presenti sul mercato nazionale e internazionale attraverso una fitta rete commerciale e di assistenza, che consente alla ITALFORNI di offrire ai clienti un'ampia gamma di soluzioni, di sviluppare progetti di collaborazione innovativi e di dare vita a stimolanti sinergie.



EN. INDUSTRIAL TUNNELS

Italforni, thanks to the experience of the promoting partners acquired during the years, in the construction and installation of ovens and industrial production facilities of various kinds, introduces itself on the market as a specialized Company in the realization of different kinds of facilities and solutions for the production and cooking of baking and food products of small, medium and large dimensions. The function of research and development plays a leading role: an harmonious team of technicians is engaged in the design of advanced solutions, in the study and application of new systems. We are present on the domestic and international market through a deep commercial and assistance system, allowing this to grant to our customer a various range of solutions, to develop innovative projects of collaboration and to create stimulating synergy.

FR. TUNNELS INDUSTRIELS

Italforni, l'expérience acquise au cours des ans de la part des associés fondateur dans la construction et installation de fours et installations industrielles de type différent se présente sur le marché grâce à comme une usine spécialisée dans la réalisation de différents types d'installations et solutions pour la production et cuisson de produit par four et alimentaires de petites, moyennes et grandes dimensions. Un rôle important est la fonction de recherche et développement: un team homogène de techniciens est engagé dans le projet de solutions avancées, dans l'étude et dans l'application de nouveaux systèmes. Nous sommes présent sur le marché national et international à travers un réseau commercial épais et d'assistance, qu'il consent au Italforni d'offrir aux clients une gamme ample de solutions, de développer projets de collaboration innovante et de donner vie aux synergies stimulantes.

Tutta la creatività nel cuocere



DE. INDUSTRIELLE TUNNEL

Italforni, danke zur im Laufe die Jahre von den Gründungen Gesellschaftern in der Bau und die Installation von Öfen und industriellen Installationen erworbenen Erfahrung von ich ändere Typ, sich stellen wie eine auf dem Markt in der Herstellung von verschiedenen Typen von Installationen und Lösungen für die Produktion und das Kochen von Produkten spezialisierte Firma von Ofen vor und Nähr von Kleine, Durchschnitten und großen Dimensionen. Eine wichtige Rolle ist die Funktion von Forschung und Entwicklung: ein vertrauter Team von Technische kern wird in der Planung von fortgeschrittenen Lösungen verpflichtet, ins Lernen und in die Anwendung von neuen Systemen. Wir sind auf den nationalen und internationalen Markt durch ein dichtes Handels Netz und eine Hilfe, der zum Italforni den Kunden eine weite Auswahl an Lösungen anzubieten erlaubt, anwesend Pläne von Zusammenarbeit innovativ zu entwickeln und ins Leben anregende Synergie zu rufen.

ES. TUNNEL INDUSTRIALES

Italforni, gracias a la experiencia adquirida en el curso de los años de parte de los socios fundadores en la construcción e instalación de hornos e instalaciones industriales de vario tipo, se presentan sobre el mercado como una empresa especializada en la realización de muchos tipos de instalaciones y soluciones por la producción y cocción de productos por horno y comestibles de pequeñas, medianas y grandes dimensiones. Importante es la función de búsqueda y desarrollo: un team armónico de técnicos es empeñado en el planeamiento de soluciones avanzadas, en el estudio y en la aplicación de nuevos sistemas. Estamos presentes sobre el mercado nacional e internacional por una red comercial y de asistencia, que le permite al Italforni de ofrecerles a los clientes una amplia gama de soluciones, de desarrollar proyectos de colaboración innovativa y de dar vida a estimulantes sinergias.

INDUSTRIAL STONE

Semplicità d'uso, cottura perfetta a consumi ridottissimi. Il più compatto sul mercato, può essere integrato in qualsiasi linea di produzione automatica. INDUSTRIAL STONE è ottimo per cuocere molteplici prodotti, quali pizze, focacce, piadine, bruschette, crostini. La cottura avviene direttamente su pietra refrattaria. Si realizzano (su richiesta) configurazioni speciali di forni a tunnel. 100% in acciaio inox. Velocità nastro regolabile. Regolazione della temperatura separata cielo/platea. Resistenze corazzate in acciaio inox.

OPTIONAL



SPAZZOLA MOTORIZZATA PER PULIZIA TAVELLE REFRATTARIE

Stainless steel motorized brush for refractory bars cleaning

Brosse motorisée pour le nettoyage des barres réfractaires

Motorisierte Bürste für die Reinigung von Feuerfeststaben

Cepillo motorizado para limpieza de barras refractarias



TENSIONAMENTO PNEUMATICO DEL NASTRO

Pneumatic tensioning of the belt

Tension pneumatique du tapis roulant

Pneumatische spannung des gürtels

Tensión neumática de la cinta



EN. Simple to use, perfect cooking with very low consumption. The most compact oven on the market, it can be incorporated into any automatic production line. INDUSTRIAL STONE is excellent for cooking a variety of products, such as pizza, focaccia, piadina, bruschetta, bread, crostini. Cooking takes place on the refractory cooking surface. Special tunnel oven configurations supplied on request. 100% in stainless steel. Adjustable belt speed. Separate roof/base temperature setting. Armour plated resistances in stainless steel.

FR. Facilité d'utilisation, parfaite cuisson avec consommation d'électricité très réduite. Le plus compact dans le marché, il peut être intégré dans n'importe quelle ligne de production automatique. INDUSTRIAL STONE c'est idéal pour la cuisson de nombreux produits, comme pizza, focacce, piadine, bruschette, crostini. La cuisson se réalise sur le plan de cuisson en réfractaire. Sur demande nous pouvons réaliser configurations spéciales de fours à tunnel. 100% en acier inox. Vitesse du tapis réglable. Réglage de la température séparé plafond/base. Résistances renforcées en acier inox.



EFFICIENCY & TECHNOLOGY



VELOCITÀ NASTRO TRASPORTATORE
REGOLABILE

Adjustable conveyor belt speed
Vitesse Vitesse du tapis roulant réglable
Regulierbare Förderbandgeschwindigkeit
Velocidad de la cinta transportadora regulable



RESISTENZE CORAZZATE IN ACCIAIO INOX

Stainless steel shielded resistors
Résistances blindées en acier Inox
Gepanzerte Heizelemente aus Edelstahl
Resistencias blindadas de acero inoxidable



NASTRO TRASPORTATORE CON LISTELLI
IN PIETRA REFRATTARIA

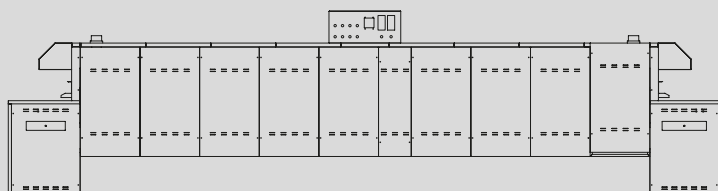
Conveyor belt with refractory stone fillets
Tapis roulant avec lamelles en pierre réfractaire
Förderband mit Leisten aus Backstein
Cinta transportadora con listones
de piedra refractaria



REGOLAZIONE DIGITALE SEPARATA
TEMPERATURA CIELO E PIANO DI COTTURA

Independent digital temperature regulation for
baking floor and ceiling
Réglage numérique indépendante de la
température de la voûte et du sole
Separate Digital Regulation der Temperatur an
Decke und Boden
Regulación digital separada temperaturas del
suelo y del techo

ALTEZZA CAMERA DI COTTURA 105 mm
HEIGHT OF COOKING CHAMBER 105 mm



DE. Einfacher Gebrauch, perfektes Backen bei äusserst geringem Verbrauch. Der auf dem Markt kompakteste Ofen kann in jede automatische Produktionslinie integriert werden. INDUSTRIAL STONE ist ideal für die Zubereitung von unterschiedlichsten Produkten wie Pizza, Focacce, Piadine, Bruschette, Crostini. Das Backen erfolgt direkt auf der Platte aus Schamottstein. Auf Wunsch fertigen wir Spezialkonfigurationen des Tunnelofens. 100% aus Edelstahl. Verstellbare Bandgeschwindigkeit. Getrennte Temperaturregulierung Decke/Boden. Geschützte Widerstände aus Edelstahl.

ES. Sencillez en el uso, cocción perfecta con consumos bajísimos. El más compacto en el mercado, se puede integrar en cualquier línea de producción automática. INDUSTRIAL STONE es óptimo para cocinar múltiples productos, como pizzas, bollos, pan tostado, tostas, alas de pollo, carnes, etc. La cocción se realiza sobre una plataforma de cocción de refractario. Se fabrican (a petición) con configuraciones especiales de hornos túnel. 100% en acero inoxidable. Velocidad cinta regulable. Regulación de la temperatura separada techo/fondo. Resistencias acorazadas de acero inoxidable.

BISCUIT

Semplicità d'uso, cottura perfetta a consumi ridottissimi. Il più compatto sul mercato, può essere integrato in qualsiasi linea di produzione automatica. BISCUIT è ottimo per cuocere molteplici prodotti, quali biscotti, torte, verdure, carne, ali di pollo. La cottura avviene direttamente sul piano in rete in acciaio inox ramata o utilizzando teglie e stampi. Si realizzano (su richiesta) configurazioni speciali di forni a tunnel. Velocità nastro regolabile. Regolazione della temperatura separata cielo/platea. Resistenze corazzate in acciaio inox.

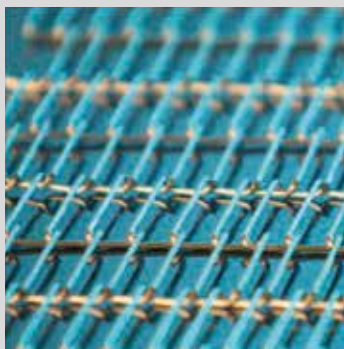


4

TUNNEL INDUSTRIALI

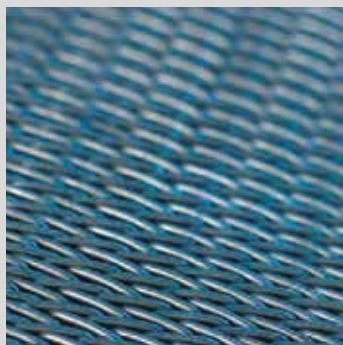
EN. Simple to use, perfect cooking with very low consumption. The most compact oven on the market, it can be incorporated into any automatic production line. BISCUIT is excellent for cooking a variety of products, such as cookies, pastries, vegetables, meat, chicken. Cooking takes place on the mesh belts directly or with pans. Special tunnel oven configurations supplied on request. Adjustable belt speed. Separate roof/base temperature setting. Armour plated resistances in stainless steel.

FR. Facilité d'utilisation, parfaite cuisson avec consommation d'électricité très réduite. Le plus compact dans le marché, il peut être intégré dans n'importe quelle ligne de production automatique. BISCUIT c'est idéal pour la cuisson de nombreux produits, comme biscuits, gâteaux, légumes grillades, viande, ailes de poulet. La cuisson se réalise direct sur le filet en acier inox cuivré ou par l'aide de moules et plats à fours. Sur demande nous pouvons réaliser configurations spéciales de forns à tunnel. Vitesse du tapis réglable. Réglage de la température séparé plafond/base. Résistances renforcées en acier inox.



**RETE IN ACCIAIO INOX A
MAGLIA LARGA**

Large stainless steel mesh
Filet d'acier inoxydable à maille large
Weit Edelstahlnetz
Red de acero Inox de malla ancha



**RETE IN ACCIAIO INOX A
MAGLIA FINE**

Tight stainless steel mesh
Filet d'acier inoxydable à maille fine
Engmaschigem Edelstahlnetz
Red de acero Inox de malla fina

EFFICIENCY & TECHNOLOGY



**VELOCITÀ NASTRO TRASPORTATORE
REGOLABILE**

Adjustable conveyor belt speed
Vitesse Vitesse du tapis roulant réglable
Regulierbare Förderbandgeschwindigkeit
Velocidad de la cinta transportadora regulable



RESISTENZE CORAZZATE IN ACCIAIO INOX

Stainless steel shielded resistors
Résistances blindées en acier Inox
Gepanzerte Heizelemente aus Edelstahl
Resistencias blindadas de acero inoxidable



**NASTRO TRASPORTATORE
CON RETE IN ACCIAIO RAMATO**

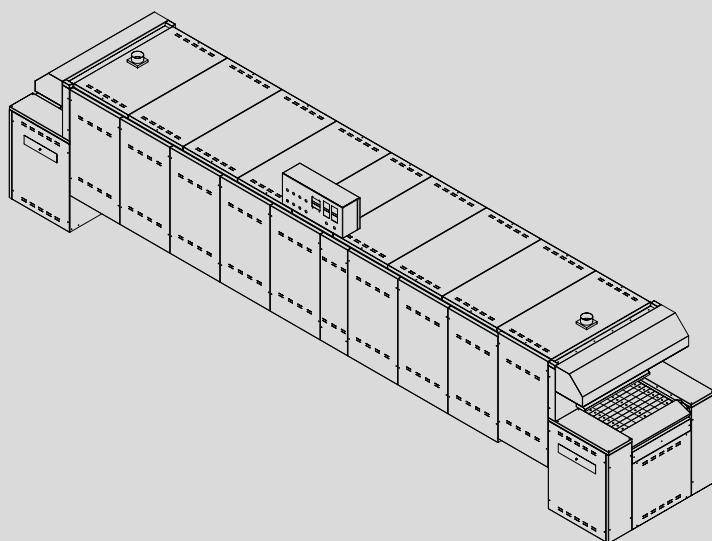
Conveyor belt with copper steel mesh
Tapis roulant avec grille en acier cuivré
Förderband mit Kupferstahl Netz
Cinta transportadora con red de acero cobrizo



**REGOLAZIONE DIGITALE SEPARATA
TEMPERATURA CIELO E PIANO DI COTTURA**

Independent digital temperature regulation for
baking floor and ceiling
Réglage numérique indépendante de la
température de la voûte et du sole
Separate Digital Regulierung der Temperatur an
Decke und Boden
Regulación digital separada temperaturas del
suelo y del techo

ALTEZZA CAMERA DI COTTURA 85 mm
HEIGHT OF COOKING CHAMBER 85 mm



DE. Einfacher Gebrauch, perfektes Backen bei äusserst geringem Verbrauch. Der auf dem Markt kompakteste Ofen kann in jede automatische Produktionslinie integriert werden. BISCUIT ist ideal für die Zubereitung von unterschiedlichsten Produkten wie Kekse, Torten, Gemüse, Fleisch, Hühnchenbrüste. Das Backen erfolgt auf verkupferter Edelstahlplatte mit Backblechen und Formen. Auf Wunsch fertigen wir Spezialkonfigurationen des Tunnelofens. Verstellbare Bandgeschwindigkeit. Getrennte Temperaturregulierung Decke/Boden. Geschützte Widerstände aus Edelstahl.

ES. Sencillez en el uso, cocción perfecta con consumos bajísimos. El más compacto en el mercado, se puede integrar en cualquier línea de producción automática. BISCUIT es óptimo para cocinar múltiples productos, como galletas, tartas, verduras, carnes, alas de pollo. La cocción se realiza sobre una plataforma de red de acero inoxidable cobrizo y utilizando fuentes y moldes. Se fabrican (a petición) con configuraciones especiales de hornos túnel. Velocidad cinta regulable. Regulación de la temperatura separada techo/fondo. Resistencias acorazadas de acero inoxidable.

DESERT

Semplicità d'uso, cottura perfetta a consumi ridottissimi. Il più compatto sul mercato, può essere integrato in qualsiasi linea di produzione automatica. DESERT è ottimo per cuocere molteplici prodotti, quali pane comune, pane carasau, pistocchu, spianata sarda, pane arabo, pane azimo. Cottura diretta su pietra refrattaria. Si realizzano (su richiesta) configurazioni speciali di forni a tunnel. 100% in acciaio inox. Velocità nastro regolabile. Regolazione della temperatura separata cielo/platea. Resistenze corazzate in acciaio inox.



EN. Simple to use, perfect cooking with very low consumption. The most compact oven on the market, it can be incorporated into any automatic production line. DESERT is excellent for cooking a variety of products, such as bread, arabic bread, pita bread, nan bread, tortillas. Cooking takes place on the refractory cooking surface. Special tunnel oven configurations supplied on request. 100% in stainless steel. Adjustable belt speed. Separate roof/base temperature setting. Armour plated resistances in stainless steel.

FR. Facilité d'utilisation, parfaite cuisson avec consommation d'électricité très réduite. Le plus compact dans le marché, il peut être intégré dans n'importe quelle ligne de production automatique. DESERT c'est idéal pour la cuisson de nombreuses produits, comme pain arabe, bread, pita bread, nan bread, tortillas. La cuisson se réalise sur le plan de cuisson en réfractaire. Sur demande nous pouvons réaliser configurations spéciales de fours à tunnel. 100% en acier inox. Vitesse du tapis réglable. Réglage de la température séparé plafond/base. Résistances renforcées en acier inox.



EFFICIENCY & TECHNOLOGY



VELOCITÀ NASTRO TRASPORTATORE
REGOLABILE

Adjustable conveyor belt speed
Vitesse Vitesse du tapis roulant réglable
Regulierbare Förderbandgeschwindigkeit
Velocidad de la cinta transportadora regulable



RESISTENZE CORAZZATE IN ACCIAIO INOX

Stainless steel shielded resistors
Résistances blindées en acier Inox
Gepanzerte Heizelemente aus Edelstahl
Resistencias blindadas de acero inoxidable



NASTRO TRASPORTATORE CON LISTELLI
IN PIETRA REFRATTARIA

Conveyor belt with refractory stone fillets
Tapis roulant avec lamelles en pierre réfractaire
Förderband mit Leisten aus Backstein
Cinta transportadora con listones
de piedra refractaria



REGOLAZIONE DIGITALE SEPARATA
TEMPERATURA CIELO E PIANO DI COTTURA

Independent digital temperature regulation for
baking floor and ceiling
Réglage numérique indépendante de la
température de la voûte et du sole
Separate Digital Regulierung der Temperatur an
Decke und Boden
Regulación digital separada temperaturas del
suelo y del techo



600°C DI TEMPERATURA MASSIMA DI COTTURA

Maximum cooking temperature 600°C
Température de cuisson maximum de 600°C
600°C Höchstgartemperatur
600°C de temperatura máxima de cocción

PIETRA REFRATTARIA

Refractory stone
Pierre en Réfractaire
Schamottestein
Piedra refractaria

ALTEZZA CAMERA DI COTTURA 225 mm

HEIGHT OF COOKING CHAMBER 225 mm



DE. Einfacher Gebrauch, perfektes Backen bei äusserst geringem Verbrauch. Der auf dem Markt kompakteste Ofen kann in jede automatische Produktionslinie integriert werden. DESERT ist ideal für die Zubereitung von unterschiedlichsten Produkten wie arabic bread, pita bread, nan bread, tortillas. Das Backen erfolgt direkt auf der Platte aus Schamottstein. Auf Wunsch fertigen wir Spezialkonfigurationen des Tunnelofens. 100% aus Edelstahl. Verstellbare Bandgeschwindigkeit. Getrennte Temperaturregulierung Decke/Boden. Geschützte Widerstände aus Edelstahl.

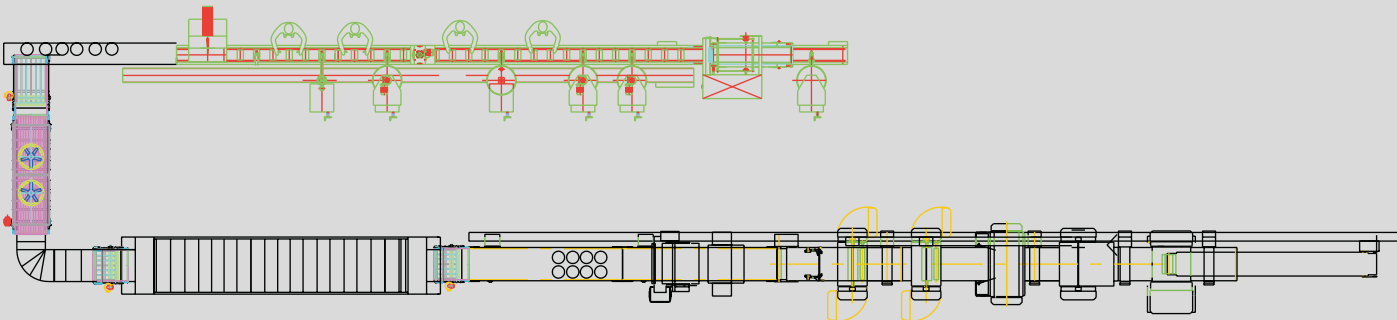
ES. Sencillez en el uso, cocción perfecta con consumos bajísimos. El más compacto en el mercado, se puede integrar en cualquier línea de producción automática. DESERT es óptimo para cocinar múltiples productos, como pan, arabic bread, pita bread, nan bread, tortillas. La cocción se realiza sobre una plataforma de cocción de refractario. Se fabrican (a petición) con configuraciones especiales de hornos túnel. 100% en acero inoxidable. Velocidad cinta regulable. Regulación de la temperatura separada techo/fondo. Resistencias acorazadas de acero inoxidable.

LINEA AUTOMATICA

PER BASI, PIZZA,
FOCACCIA, PANZEROTTO.

PRODUCTION LINES
LIGNE DE PRODUCTION
AUTOMATISCHE LINIE
LÌNEA AUTOMÀTICA







Italforni Pesaro s.r.l.

Via dell'Industria, 130 - Loc. Chiusa di Ginestreto
61122 Pesaro (PU) Italia - Tel +39 0721 481515
info@italforni.it - www.italforni.it

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. Italforni Pesaro s.r.l. si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.
The specifics shown in this document are to be considered not binding. Italforni Pesaro s.r.l. reserves the right to make technical changes at any moment.

