



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. oem ALI S.p.a. si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento. The specifications shown in this document are to be considered not binding. oem ALI S.p.a. reserves the right to make technical changes at any moment. Les données techniques sur ce document ne doivent pas être considérées contraignantes. oem ALI S.p.a. se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment. Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind unverbindlich anzusehen. Firma oem ALI S.p.a. behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen. Los datos técnicos indicados en el presente catálogo no son vinculantes. oem ALI S.p.a. se reserva el derecho de electuar modificaciones sin previo aviso.

Forno a tunnel - Conveyor oven - Fours à tunnel - Pizzadurchlauföfen - Horno a tunnel

# TUNNEL TL





## TUNNEL TL

Forno a tunnel - Conveyor oven - Fours à tunnel - Pizzadurchlauföfen - Horno a tunel

### I FORNO A TUNNEL STATICO - TL/105L

Il forno a tunnel statico mod. **TL/105L** utilizza un processo di cottura costituito da una camera, irrobustita con pareti in materiale refrattario, dotata di resistenze corazzate sulla platea e sul cielo; tale camera è attraversata da un nastro trasportatore su cui vengono posti i prodotti da cuocere, come la pizza, ad esempio. Un impianto con lampada alogena permette una facile ispezione della camera stessa. La costruzione del forno è interamente in acciaio inox. Attraverso un pannello comandi elettronico digitale, è possibile programmare la cottura, regolandone temperatura e tempo in funzione della velocità del nastro. Sul microprocessore sono stati memorizzati quattro diversi programmi di cottura, mentre un quinto è a disposizione dell'utilizzatore, permettendo così una personalizzazione del medesimo. Un comando di "Stand by" permette di economizzare il consumo di energia. Struttura e dimensionamento del forno a tunnel **TL/105L** ne consentono la sovrapposibilità fino a tre camere, garantendo comunque un'ottima ergonomia. La semplicità d'uso ed i consumi elettrici molto contenuti, ne favoriscono l'impiego, oltre che nell'ambito specifico della cottura, anche nei casi di rigenerazione dei prodotti di gastronomia.

### GB STATIC TUNNEL OVEN - TL/105L

The baking process of static tunnel oven mod. **TL/105L** is based on its composition: a chamber, strengthened by means of refractory material walls and provided with armor-plated resistances on the Ceiling and on the Bedplate; this chamber is crossed by a conveyor belt on which the products to be baked, such as pizza, are put. A halogen lamp system allows an easy inspection of the oven chamber. The structure of the oven is completely made of stainless steel. It is possible to plan the bake by means of an electronic digital control panel and to adjust temperature and time according to the conveyor belt speed. Four different baking programs have been recorded on the microprocessor, while a fifth can be customised according to the user's needs. A "Stand by" control allows economizing energy consumption. Both the structure and the shape of **TL/105L** tunnel oven allow overlapping up to three chambers, assuring in any case a very good ergonomics. Easy to use and very moderate in electricity consumption, this kind of oven is suitable both for baking and regenerating gastronomic specialities.



**TL/105L/1**

Forno monocamera  
Single deck oven - Four à une chambre  
Einzelkammeröfen - Horno monocámara

### F FOUR A TUNNEL STATIQUE

Le four à tunnel statique mod. **TL/105L** utilise un procès de cuisson constitué par une chambre, rendue robuste par des parois en matériel réfractaire, pourvue de résistances blindées sur la Platée et sur le Ciel ; cette chambre est traversée par une bande transporteuse sur laquelle on place les produits à cuire, comme par exemple la pizza. Une installation avec lampe halogène permet l'inspection de la chambre même. La construction du four est entièrement en acier inox. Il est possible de programmer la cuisson par un panneau de contrôle électronique digital en réglant la température et le temps d'après la vitesse de la bande transporteuse. On a mémorisé quatre différents programmes de cuisson sur le microprocesseur, tandis qu'un cinquième est à disposition de l'utilisateur en lui permettant de le personnaliser. Une commande de « Stand by » permet d'économiser la consommation de l'énergie. La structure et les dimensions du four à tunnel **TL/105L** permettent de superposer jusqu'à trois chambres, en garantissant en tout cas une très bonne ergonomie. La simplicité d'emploi et la consommation d'électricité sont très étudiées, et favorisent l'emploi des fours aussi bien en cas de cuisson et en cas de régénération des produits de gastronomie.

### D OFEN MIT STATISCHEM TUNNEL - TL/105L

Der Ofen Mod. **TL/105L** mit statischem Tunnel benutzt ein Backverfahren, das aus einer Kammer mit Wänden aus feuerfestem Material, die an der Decke sowie am Boden mit gußgekapselten Widerständen versehen ist, besteht; durch solche Kammer gibt es ein Förderband, auf das die zu backenden Produkte, beispielweise eine Pizza, gestellt werden. Eine Anlage mit Halogenlampe ermöglicht eine leichte Inspektion derselben Kammer. Die Struktur des Ofens ist völlig aus Edelstahl. Durch eine elektronische Digitalschalttafel ist es möglich das Backen zu programmieren, hierbei ist die Temperatur sowie die Zeit aufgrund einer Bandgeschwindigkeit einzustellen. Am Mikroprozessor sind vier verschiedene Backprogramme gespeichert worden, während ein fünftes Programm zur Verfügung des Benutzers steht und durch den Benutzer personalisiert werden kann. Ein „Stand by“-Ekonomiser ermöglicht eine Stromersparung. Die Struktur sowie die Abmessungen des **TL/105L**-Tunnelofens ermöglichen eine Überlappung bis zu drei Kammern, hier werden optimale Ergonomieeigenschaften allerdings gewährleistet. Die einfache Benutzung sowie ein ganz geringer Stromverbrauch sind optimale Verwendungseigenschaften sowohl bei dem spezifischen Backbereich als auch bei einer Regeneration von Gastronomieprodukten.

### E HORNO TÚNEL ESTÁTICO - TL/105L

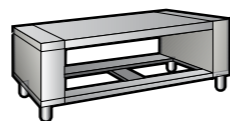
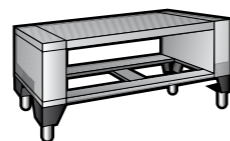
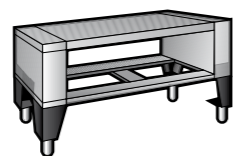
El proceso de cocción del horno túnel estático mod. **TL/105L** se efectúa dentro de una cámara, con paredes de material refractario, dotada de resistencias reforzadas en la parte superior e inferior; dicha cámara está atravesada por una cinta transportadora sobre la que se colocan los productos que se deben cocinar, como por ejemplo la pizza. Una instalación con lámpara halógena permite efectuar una rápida y fácil inspección de la cámara. El horno es totalmente de acero inoxidable. A través de un panel de mandos electrónico-digital, es posible programar la cocción, regulando la temperatura y el tiempo en función de la velocidad de la cinta. En el microprocesador han sido memorizados cuatro programas de cocción diferentes, mientras que se ha dejado un quinto para que el usuario lo personalice de acuerdo a sus exigencias. Un mando de pausa "Stand by" permite economizar el consumo de energía. La estructura y el tamaño del horno de túnel **TL/105L** permiten sobrepone hasta tres cámaras, garantizando una óptima ergonomía. La simplicidad de uso y el consumo eléctrico muy reducido, favorecen el empleo no sólo para la cocción sino para reacondicionar los productos de gastronomía.



ACCESSORI - FITTINGS - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRE - ACCESORIOS

**SUPPORTI VERNICIATI** • Painted stands • Supports verni  
Lackierte Untergestellen • Soportes barnizados

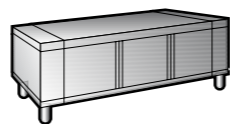
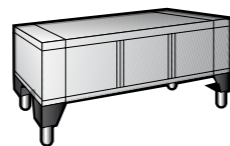
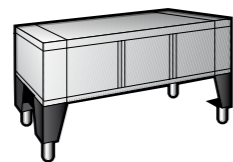
TL Range Modello • Model • Modèle • Modell • Modelo	TL/105L/1	TL/105L/2	TL/105L/3
<b>DIMENSIONI ESTERNE cm</b> Outside dimensions • Dimensions extérieures Außenmasse • Dimensiones externas	120 x 86,5 x 97,5 L x P x H	120 x 86,5 x 81 L x P x H	120 x 86,5 x 66 L x P x H



**SET DI 4 RUOTE (2 ANTERIORI CON FRENO)** • Set of no. 4 wheels (2 front wheels with brake) • Set de nr. 4 roues (2 roues antérieures avec freins) • 4 Räder (2 Vorderräder mit Bremsen) • Juego de 4 ruedas (2 anteriores con freno)

**CELLE NEUTRE O RISCALDATE** • Neutral or heated chambers • Armoires neutres ou rechauffées  
Neutrale oder erwärmte Zelle • Celdas neutras o recalentadas

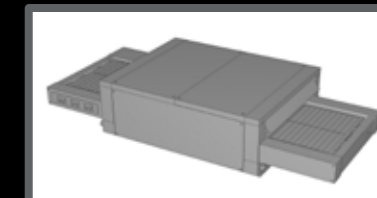
TL Range Modello • Model • Modèle • Modell • Modelo	TL/105L/1	TL/105L/2	TL/105L/3
<b>DIMENSIONI ESTERNE cm</b> Outside dimensions • Dimensions extérieures Außenmasse • Dimensiones externas	120 x 86,5 x 97,5 L x P x H	120 x 86,5 x 81 L x P x H	120 x 86,5 x 66 L x P x H
<b>kW - Volt 230-1</b>	0,9	0,9	0,9



**SET DI 4 RUOTE (2 ANTERIORI CON FRENO)** • Set of no. 4 wheels (2 front wheels with brake) • Set de nr. 4 roues (2 roues antérieures avec freins) • 4 Räder (2 Vorderräder mit Bremsen) • Juego de 4 ruedas (2 anteriores con freno)

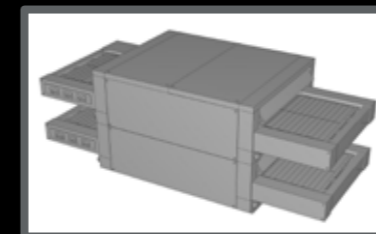
**MONOCAMERA** • Single deck • Une chambre • Einzelkammer • Monocámara

Modello • Model • Modèle • Modell • Modelo	TL/105L/1	
<b>PRODUTTIVITÀ MEDIA ORARIA</b> Average hourly output Production moyenne horaire Durchschnittlicher Durchsatz pro Stunde Productividad media por hora	ø 33	50
	ø 45	25
<b>DIMENSIONI ESTERNE cm</b> Outside dimensions • Dimensions extérieures Außenmasse • Dimensiones externas	94,8 x 219,5 x 42,2 L x P x H	
<b>DIMENSIONI INTERNE* cm</b> Inside dimensions • Dimensions intérieures Innenmasse • Dimensiones internas	50 x 100 x 10,5 L x P x H	
<b>kW/Std - Max** • Volt 400~3N/50 Hz</b>	7 - 11,5	
<b>MAX TEMP.</b>	400 °C	
<b>PESO NETTO</b> Net Weight • Poids net • Nettogewicht • Peso Neto	218 Kg	



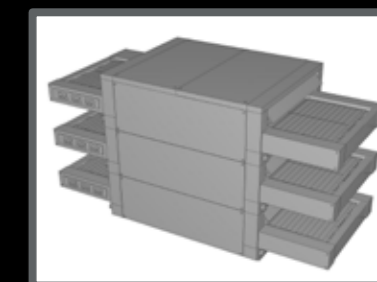
**BICAMERA** • Two decks • Deux chambres • Zweikammer • Bicámara

Modello • Model • Modèle • Modell • Modelo	TL/105L/2	
<b>PRODUTTIVITÀ MEDIA ORARIA</b> Average hourly output Production moyenne horaire Durchschnittlicher Durchsatz pro Stunde Productividad media por hora	ø 33	100
	ø 45	50
<b>DIMENSIONI ESTERNE cm</b> Outside dimensions • Dimensions extérieures Außenmasse • Dimensiones externas	94,8 x 219,5 x 79,9 L x P x H	
<b>DIMENSIONI INTERNE* cm</b> Inside dimensions • Dimensions intérieures Innenmasse • Dimensiones internas	50 x 100 x 10,5 L x P x H	
<b>kW/Std - Max** • Volt 400~3N/50 Hz</b>	14 - 23	
<b>MAX TEMP.</b>	400 °C	
<b>PESO NETTO</b> Net Weight • Poids net • Nettogewicht • Peso Neto	436 Kg	



**TRICAMERA** • Three decks • Trois chambres • Dreikammer • Tricámara

Modello • Model • Modèle • Modell • Modelo	TL/105L/3	
<b>PRODUTTIVITÀ MEDIA ORARIA</b> Average hourly output Production moyenne horaire Durchschnittlicher Durchsatz pro Stunde Productividad media por hora	ø 33	150
	ø 45	75
<b>DIMENSIONI ESTERNE cm</b> Outside dimensions • Dimensions extérieures Außenmasse • Dimensiones externas	94,8 x 219,5 x 117,6 L x P x H	
<b>DIMENSIONI INTERNE* cm</b> Inside dimensions • Dimensions intérieures Innenmasse • Dimensiones internas	50 x 100 x 10,5 L x P x H	
<b>kW/Std - Max** • Volt 400~3N/50 Hz</b>	21 - 34,5	
<b>MAX TEMP.</b>	400 °C	
<b>PESO NETTO</b> Net Weight • Poids net • Nettogewicht • Peso Neto	654 Kg	



**Legenda • Legend • Legende • Legende • Leyenda**

\*Piano di cottura-interno camera = Cooking plane • Plan de cuisson • Bödenstück • Plano de cocción

\*\*kW Std = Consumo standard • Average consumption • Consommation standard • Standard Verbrauch • Consumo estándar

\*\*kW Max = Potenza massima • Maximum power • Puissance maximum • Maximalleistung • Potencia máxima