





# Tunnel Ventilato

**Larghezza nastro 30 cm - Velocità nastro da 1 a 20 minuti**

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
<b>P09TN12024</b>	TNV-40E	↔ 134	↗ 110	↕ 48	
	Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm		
	<b>Digital</b>	8	40X60		
		Temperatura Max	Peso Kg		
		 350 °C	 101		
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz	
	7,4	400	3N+T	50	



# Tunnel Ventilato

Codice  
**P09TN12024**

Modello  
**TNV-40E**

## Caratteristiche Generali

Disponibile nella versione a gas o elettrica, in base alle tue esigenze.	<b>CERTIFICAZIONE IMQ.</b> Garanzia di conformità agli standard di riferimento.	Facile da pulire anche grazie ai vassoi raccoglibriciole rimovibili per una pulizia profonda.	Tempi di riscaldamento, cottura e consumo totale di energia ridotti.
Alta produttività e multifunzionalità a portata di tutti.	Touch panel intuitivo con cui controllare tutte le funzionalità.	Salva molteplici programmi di cottura personalizzati.	Regola comodamente il senso di rotazione e la velocità del nastro.



# Tunnel Ventilato

Codice  
**P09TN12024**

Modello  
**TNV-40E**

## Accessori



### SUPPORTO PER 1 O 2 TUNNEL VENTILATI SOVRAPPOSTI





SUPPORTO IN ACCIAIO INOX con 4 ruote. PER 1 o 2 TUNNEL SOVRAPPOSTI

	Codice	Modello	Dimensioni con ruote cm	Dimensioni interne cm	Peso
	<b>P11SP66005</b>	ST 40	98x61x66	75x38x33	24



# Tunnel Ventilato

**Larghezza nastro 50 cm - Velocità nastro da 1'20" a 20 minuti**

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
<b>P09TN12018</b>	TNV-50E	↔ 179	↗ 121	↕ 53	
	Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm		
	<b>Digital</b>	<b>9</b>	<b>50X85</b>		
		Temperatura Max	Peso Kg		
		 <b>350 °C</b>	 <b>164</b>		
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz	
	<b>13,8</b>	<b>400</b>	<b>3N+T</b>	<b>50</b>	



# Tunnel Ventilato

Codice  
**P09TN12018**

Modello  
**TNV-50E**

## Caratteristiche Generali

Disponibile nella versione a gas o elettrica, in base alle tue esigenze.	<b>CERTIFICAZIONE IMQ.</b> Garanzia di conformità agli standard di riferimento.	Facile da pulire anche grazie ai vassoi raccoglibriciole rimovibili per una pulizia profonda.	Tempi di riscaldamento, cottura e consumo totale di energia ridotti.
Alta produttività e multifunzionalità a portata di tutti.	Touch panel intuitivo con cui controllare tutte le funzionalità.	Salva molteplici programmi di cottura personalizzati.	Regola comodamente il senso di rotazione e la velocità del nastro.



# Tunnel Ventilato

Codice  
**P09TN12018**

Modello  
**TNV-50E**

## Accessori



### SUPPORTO PER 1 O 2 TUNNEL VENTILATI SOVRAPPOSTI





SUPPORTO IN ACCIAIO INOX con 4 ruote. PER 1 o 2 TUNNEL SOVRAPPOSTI

	Codice	Modello	Dimensioni con ruote cm	Dimensioni interne cm	Peso
	<b>P11SP66006</b>	ST 50	110x86x56	87x63x23	26



# Tunnel Ventilato

**Larghezza nastro 65 cm - Velocità nastro da 1'45" a 20 minuti**

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm		
<b>P09TN12019</b>	<b>TNV-65E</b>	↔ 200 ↗	138	↕ 59
	Controllo <b>Digital</b>	Altezza camera cm <b>9</b>	Superficie di cottura cm <b>65X110</b>	
		Temperatura Max  <b>350 °C</b>	Peso Kg  <b>229</b>	
	Potenza Totale KW <b>18</b>	Voltaggio V <b>400</b>	Fasi Ph <b>3N+T</b>	Frequenza Hz <b>50</b>



## Caratteristiche Generali

Disponibile nella versione a gas o elettrica, in base alle tue esigenze.	<b>CERTIFICAZIONE IMQ.</b> Garanzia di conformità agli standard di riferimento.	Facile da pulire anche grazie ai vassoi raccoglibriciole rimovibili per una pulizia profonda.	Tempi di riscaldamento, cottura e consumo totale di energia ridotti.
Alta produttività e multifunzionalità a portata di tutti.	Touch panel intuitivo con cui controllare tutte le funzionalità.	Salva molteplici programmi di cottura personalizzati.	Regola comodamente il senso di rotazione e la velocità del nastro.





# Tunnel Ventilato

Codice  
**P09TN12019**

Modello  
**TNV-65E**

## Accessori



### SUPPORTO PER 1 O 2 TUNNEL VENTILATI SOVRAPPOSTI





SUPPORTO IN ACCIAIO INOX con 4 ruote. PER 1 o 2 TUNNEL SOVRAPPOSTI

	Codice	Modello	Dimensioni con ruote cm	Dimensioni interne cm	Peso
	<b>P11SP66007</b>	ST 65	128x111x56	105x88x23	29



# Tunnel Ventilato

**Larghezza nastro 80 cm - Velocità nastro da 2 a 20 minuti**

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
<b>P09TN12020</b>	TNV-80E	↔ 217	↗ 158	↕ 63	
	Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm		
	<b>Digital</b>	9	<b>80X120</b>		
		Temperatura Max	Peso Kg		
		 <b>350 °C</b>	 <b>351</b>		
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz	
	<b>24</b>	<b>400</b>	<b>3N+T</b>	<b>50</b>	



# Tunnel Ventilato

Codice  
**P09TN12020**

Modello  
**TNV-80E**

## Caratteristiche Generali

Disponibile nella versione a gas o elettrica, in base alle tue esigenze.	<b>CERTIFICAZIONE IMQ.</b> Garanzia di conformità agli standard di riferimento.	Facile da pulire anche grazie ai vassoi raccoglibriciole rimovibili per una pulizia profonda.	Tempi di riscaldamento, cottura e consumo totale di energia ridotti.
Alta produttività e multifunzionalità a portata di tutti.	Touch panel intuitivo con cui controllare tutte le funzionalità.	Salva molteplici programmi di cottura personalizzati.	Regola comodamente il senso di rotazione e la velocità del nastro.



# Tunnel Ventilato

Codice  
**P09TN12020**

Modello  
**TNV-80E**

## Accessori



### SUPPORTO PER 1 O 2 TUNNEL VENTILATI SOVRAPPOSTI





SUPPORTO IN ACCIAIO INOX con 4 ruote. PER 1 o 2 TUNNEL SOVRAPPOSTI

	Codice	Modello	Dimensioni con ruote cm	Dimensioni interne cm	Peso
	<b>P11SP66004</b>	ST 80	145x121x56	122x98x23	31



# Tunnel Ventilato

**Larghezza nastro 30 cm - Velocità nastro da 1 a 20 minuti**

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
<b>P09TN12025</b>	TNV-40G	↔ 134	↗ 110	↕ 48	
	Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm		
	<b>Digital</b>	8	40X60		
		Temperatura Max	Peso Kg		
		 350 °C	 104		
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz	
	0.2	230	1N+T	50	



# Tunnel Ventilato

Codice  
**P09TN12025**

Modello  
**TNV-40G**

## Caratteristiche Generali

Disponibile nella versione a gas o elettrica, in base alle tue esigenze.	<b>CERTIFICAZIONE IMQ.</b> Garanzia di conformità agli standard di riferimento.	Facile da pulire anche grazie ai vassoi raccoglibriciole rimovibili per una pulizia profonda.	Tempi di riscaldamento, cottura e consumo totale di energia ridotti.
Alta produttività e multifunzionalità a portata di tutti.	Touch panel intuitivo con cui controllare tutte le funzionalità.	Salva molteplici programmi di cottura personalizzati.	Regola comodamente il senso di rotazione e la velocità del nastro.



# Tunnel Ventilato

Codice  
**P09TN12025**

Modello  
**TNV-40G**

## Accessori



### SUPPORTO PER 1 O 2 TUNNEL VENTILATI SOVRAPPOSTI





SUPPORTO IN ACCIAIO INOX con 4 ruote. PER 1 o 2 TUNNEL SOVRAPPOSTI

	Codice	Modello	Dimensioni con ruote cm	Dimensioni interne cm	Peso
	<b>P11SP66005</b>	ST 40	98x61x66	75x38x33	24



# Tunnel Ventilato

**Larghezza nastro 50 cm - Velocità nastro da 1'20" a 20 minuti**

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
<b>P09TN12022</b>	TNV-50G	↔ 179	↗ 121	↕ 53	
	Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm		
	<b>Digital</b>	9	<b>50X85</b>		
		Temperatura Max	Peso Kg		
		 <b>350 °C</b>	 <b>168</b>		
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz	
	<b>0.2</b>	<b>230</b>	<b>1N+T</b>	<b>50</b>	





# Tunnel Ventilato

Codice  
**P09TN12022**

Modello  
**TNV-50G**

## Caratteristiche Generali

Disponibile nella versione a gas o elettrica, in base alle tue esigenze.

**CERTIFICAZIONE IMQ.**

Garanzia di conformità agli standard di riferimento.

Facile da pulire anche grazie ai vassoi raccoglibriciole rimovibili per una pulizia profonda.

Tempi di riscaldamento, cottura e consumo totale di energia ridotti.

Alta produttività e multifunzionalità a portata di tutti.

Touch panel intuitivo con cui controllare tutte le funzionalità.

Salva molteplici programmi di cottura personalizzati.

Regola comodamente il senso di rotazione e la velocità del nastro.



# Tunnel Ventilato

Codice  
**P09TN12022**

Modello  
**TNV-50G**

## Accessori



### SUPPORTO PER 1 O 2 TUNNEL VENTILATI SOVRAPPOSTI





SUPPORTO IN ACCIAIO INOX con 4 ruote. PER 1 o 2 TUNNEL SOVRAPPOSTI

	Codice	Modello	Dimensioni con ruote cm	Dimensioni interne cm	Peso
	<b>P11SP66006</b>	ST 50	110x86x56	87x63x23	26



# Tunnel Ventilato

**Larghezza nastro 65 cm - Velocità nastro da 1'45" a 20 minuti**

Codice	Modello	Dimensioni LxPxH cm			
<b>P09TN12023</b>	TNV-65G	↔ 200 ↗	138	↕ 59	
	Controllo	Altezza camera cm	Superficie di cottura cm		
	<b>Digital</b>	9	<b>65X110</b>		
		Temperatura Max	Peso Kg		
		 <b>350 °C</b>	 <b>264</b>		
	Potenza Totale KW	Voltaggio V	Fasi Ph	Frequenza Hz	
	<b>0.2</b>	<b>230</b>	<b>1N+T</b>	<b>50</b>	



# Tunnel Ventilato

Codice  
**P09TN12023**

Modello  
**TNV-65G**

## Caratteristiche Generali

Disponibile nella versione a gas o elettrica, in base alle tue esigenze.	<b>CERTIFICAZIONE IMQ.</b> Garanzia di conformità agli standard di riferimento.	Facile da pulire anche grazie ai vassoi raccoglibriciole rimovibili per una pulizia profonda.	Tempi di riscaldamento, cottura e consumo totale di energia ridotti.
Alta produttività e multifunzionalità a portata di tutti.	Touch panel intuitivo con cui controllare tutte le funzionalità.	Salva molteplici programmi di cottura personalizzati.	Regola comodamente il senso di rotazione e la velocità del nastro.



# Tunnel Ventilato

Codice  
**P09TN12023**

Modello  
**TNV-65G**

## Accessori



### SUPPORTO PER 1 O 2 TUNNEL VENTILATI SOVRAPPOSTI

SUPPORTO IN ACCIAIO INOX con 4 ruote. PER 1 o 2 TUNNEL SOVRAPPOSTI

	Codice	Modello	Dimensioni con ruote cm	Dimensioni interne cm	Peso
	<b>P11SP66007</b>	ST 65	128x111x56	105x88x23	29

