



TP-UGN

Tunnelpizzaugn – mångsidig och snabb för stora volymer



TP-UGN

Tunnelpizzaugn utvecklad för att erbjuda stor flexibilitet och effektiv bakning av pizzor. Pizzaugnen passar också perfekt för bakning av exempelvis pajar och pitabröd, samt tillagning av maträtter som hamburgare, fisk och korv. Ugnen är energieffektiv, tystgående, kompakt och välisolerad, vilket ger stor kapacitet på liten yta.

TP tunnelpizzaugn är en ugn som enkelt kan anpassas efter vad som ska bakas och vilken kapacitet som önskas. Användaren väljer mellan tre standardbredder och upp till tre sektioner på höjden. Ugnsdäck kan även adderas senare om kapaciteten behöver ökas. Ugnen är enkel att använda och med den lättanvända kontrollpanelen ställs temperatur och baktid in steglöst.

TP-ugnen bakar energisnålt tack vare god isolering och ett effektivt energisparläge. I de två ugnszonerna kontrolleras över- och undervärmens temperaturer, samt effektinställningar av fyra temperaturgivare. Det kombineras med korta reaktionstider och strålningskydd, som resulterar i ett jämnt bakresultat och pizzor som är i klass med stenugnsbakade motsvarigheter.



FAKTA

TEKNISK DATA

BANDBREDD 381 MM	TP-10	TP-20	TP-30
Antal sektioner/ Effekt, kW	1 / 9.5	2 / 18.5	3 / 28

BANDBREDD 585 MM	TP-11	TP-21	TP-31
Antal sektioner/Effekt, kW	1 / 12	2 / 24	3 / 36

BANDBREDD 900 MM	TP-12	TP-22	TP-32
Antal sektioner/ Effekt, kW	1 / 18	2 / 36	3 / 54

VIKT

TP-10	TP-20	TP-30
160 kg	275 kg	390 kg

TP-11	TP-21	TP-31
240 kg	380 kg	510 kg

TP-12	TP-22	TP-32
300 kg	475 kg	650 kg

SPECIFIKATIONER

MODELL*	BAND B X L (MM)	BAKYTA M²	INVÄNDIG HÖJD MM	MAX TEMP. °C	BAKTID MIN.**	EFFEKT KW
TP-X0	381 x 1 750	0,34	90	400	2-15	9,5
TP-X1	585 x 1 750	0,53	90	400	2-15	12
TP-X2	900 x 1 750	0,81	90	400	2-15	18

* Specifikationer avser ett däck.

** Förbakning behövs ej och är därmed inte inräknat i baktiden.

SKISSER OCH MÅTT

TP-10 / TP-20 / TP-30

TP-10

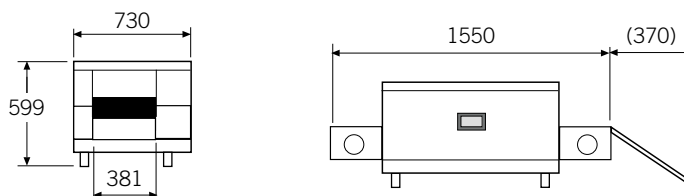
B x H: 730 x 599 mm
Djup: 1920 mm

TP-20

B x H: 730 x 939 mm
Djup: 1550 mm

TP-30

B x H: 730 x 1 279 mm
Djup: 1550 mm



Kan beställas i ett, två eller tre däck, TP-10, TP-20, TP-30.
Angivna höjder gäller när den ställbara foten är som kortast.
Foten är justerbar upp till 38 mm.

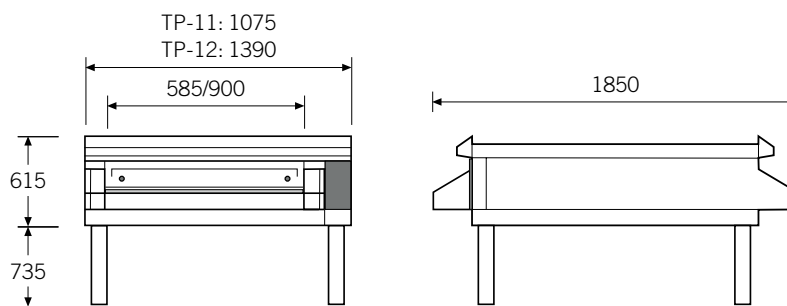
TP-11 / TP-12

TP-11

B x H: 1075 x 1350 mm
Djup: 1850 mm

TP-12

B x H: 1390 x 1350 mm
Djup: 1850 mm



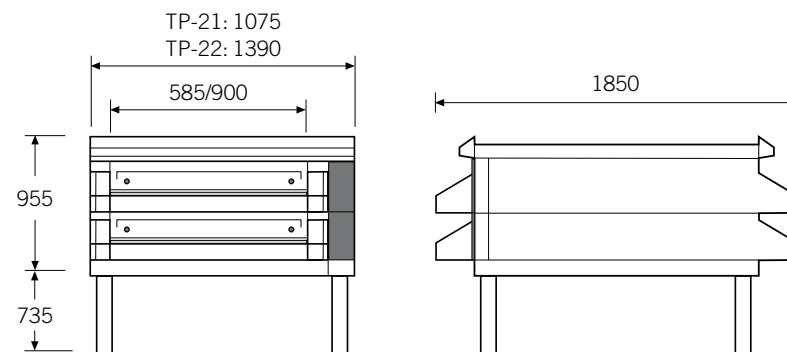
TP-21 / TP-22

TP-21

B x H: 1075 x 1690 mm
Djup: 1850 mm

TP-22

B x H: 1390 x 1690 mm
Djup: 1850 mm



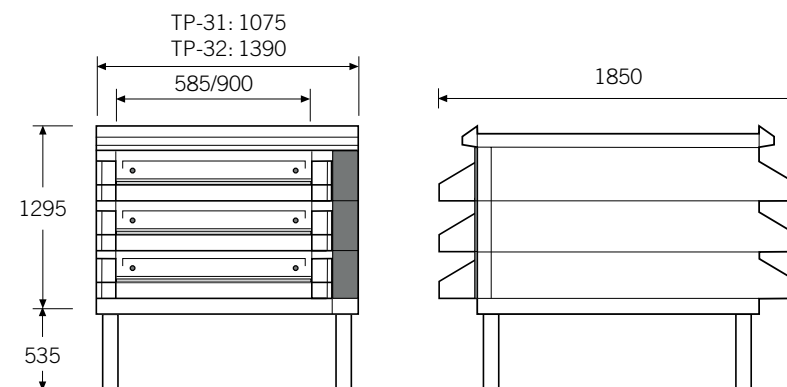
TP-31 / TP-32

TP-31

B x H: 1075 x 1830 mm
Djup: 1850 mm

TP-32

B x H: 1390 x 1830 mm
Djup: 1850 mm



INFORMATION

TP-ugnen är avsedd för arbetstemperaturer upp till 400°C och med den höga kapaciteten är det möjligt att baka till exempel upp till 500 pizzor i timmen, beroend på baktid. Pizzorna bakas snabbt, bibehåller alla smaker och får en krispig yta utan att torka ur fyllningen. Det resultatet nås genom att inte använda fläktar, utan endast strålningsvärme.

Ugnsrummet är indelat i två zoner, vilket ger ett optimalt bakresultat och minimerar risken för temperaturförluster. Över- och undervärmens temperatur- och effektinställningar bevakas i varje zon av två temperaturgivare (totalt finns fyra temperaturgivare i ugnen). Korta reaktionstider kombinerat med strålningsskydd minskar risken för ett ojämnt bakresultat. Vi arbetar med certifiering av våra produkter och TP-ugnarna är CE-märkta.



01 Imkåpa vid in- och utmatning (ej på TP-10, TP-20, TP-30).

Skapar en bra arbetsmiljö.

02 Steglös inställning av över och undervärme, samt steglös inställning av baktiden mellan 2 och 15 minuter.

Enkelt att förstå och använda, vilket ger full kontroll över bakprocessen.

03 Aluminiumben (justerbara för bordsplacering på TP-10, TP-20, TP-30) med hjul.

Underlättar när ugnen ska flyttas.

04 Tre standardbredder med upp till tre sektioner på höjden.

Passar de flesta pizzastorlekarna.

05 Utsida i rostfritt stål och välisolerat ugnsrum.

Håller värmen på insidan och bibehåller låg temperatur på utsidan.

06 Panel med stora och tydliga symboler.

Ger god kontroll och gör det enkelt att ställa in rätt tid och justera temperaturen upp till 400°C i två zoner.

07 Ugnsrum med två olika zoner.

Varje zon kontrolleras av över- och undervärmens temperatur, vilket ger ett jämnt bakresultat.

08 Energisparläge.

Kan aktiveras när ugnen inte används och sparar både pengar och miljön.

09 Turbofunktion som ger snabb uppvärmning. Ställer snabbt in rätt temperatur.

10 Löstagbar in- och utmatningsplåt.

11 Nätband i rostfritt stål.



INFORMATION

DIGITAL PANEL

Den digitala panelen har en tydlig pekskärm som är mycket lättanvänd och gör det möjligt att ställa in olika starttider för varje veckodag. Skärmen kan också reglera temperaturen individuellt i de olika zonerna som ugnen är indelad i. 5 programinställningar, energisparläge och val av användarspråk på skärmen är andra fördelar.



VARIERAD MATLAGNING

Steget från pizza- och pajbakning till annan matlagning är kort. Ugnen kan enkelt användas och programmeras för att tillaga exempelvis korv, grönsaker eller tapas.



TORKAR INTE UR

TP-ugnen kan värmas upp till 400°C och pizzorna blir krispiga tack vare att TP värms upp genom strålningsvärme och inte varmluft som torkar ut produkterna. Den höga kapaciteten gör det möjligt att baka 500 pizzor i timmen, beroende på baktid.



RÄTT PLÅTAR

För bästa resultat med jämn och fin bakyta rekommenderas svarta pizzaplåtar som inte reflekterar bort värmen.



SKYDDA MOT DRAG

När risk för drag förekommer i lokalen rekommenderar vi vårt dragskydd (tillval), som skyddar mot drag genom ugnen. Därmed hålls en jämn temperatur över pizzorna och slutresultatet blir perfekt.

INDIVIDUELL INSTÄLLNING

Ugnen ställs in individuellt efter vad som gräddas. Enkelt att justera.



TILLVAL OCH TILLBEHÖR

REKOMMENDERADE TILLBEHÖR

Tunnelpizzaplätt, diameter 240 mm (nr 60936-240).
Tunnelpizzaplätt, diameter 260 mm (nr 60936-260).
Tunnelpizzaplätt, diameter 300 mm (nr 60936-300).
Tunnelpizzaplätt, diameter 320 mm (nr 60936-320).
Tunnelpizzaplätt, diameter 360 mm (nr 60936-360).
Tunnelpizzaplätt, diameter 440 mm (nr 60936-440).



Panpizzaplätt, diameter 240 mm (nr 61001-240).
Panpizzaplätt, diameter 400 mm (nr 61001-400).
Panpizzaplätt, diameter 480 mm (nr 61001-480).



Pizzanätgaller, aluminium, diameter 300 mm (nr 61126-300L).



TILLVAL

Dragskydd (för att undvika luftdrag genom ugnsutrymmet).
585 mm (nr 219608-80).
900 mm (nr 219608-81).



Better baking business

Vi har inte blivit den ledande aktören i Norden genom att enbart leverera högkvalitativa produkter. Vi har blivit det för att vi har ett unikt helhetskoncept och för att vi har effektiva och innovativa lösningar för allt från mindre bagerier till stora industribagerier. Lösningar som gör att bakningen resulterar i affärer. Better baking business.