

# TP-UGN

Tunnelpizzaugn utvecklad för att erbjuda stor flexibilitet och effektiv bakning av pizzor. Pizzaugnen passar också perfekt för bakning av exempelvis pajer 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 ugnzonerna 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

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

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

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

## VIKT

<b>TP-10</b>	<b>TP-20</b>	<b>TP-30</b>
160 kg	275 kg	390 kg

<b>TP-11</b>	<b>TP-21</b>	<b>TP-31</b>
240 kg	380 kg	510 kg

<b>TP-12</b>	<b>TP-22</b>	<b>TP-32</b>
300 kg	475 kg	650 kg

## SPECIFIKATIONER

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

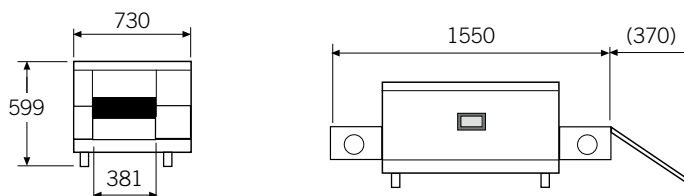
B x H: 730 x 599 mm  
Djup: 1920 mm

### 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.

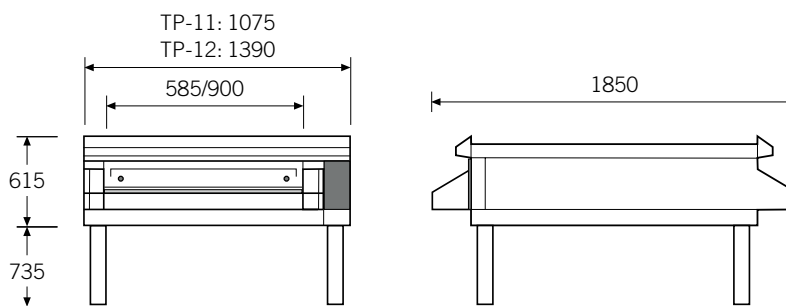
## TP-11 / TP-12

### TP-11

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

### TP-12

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



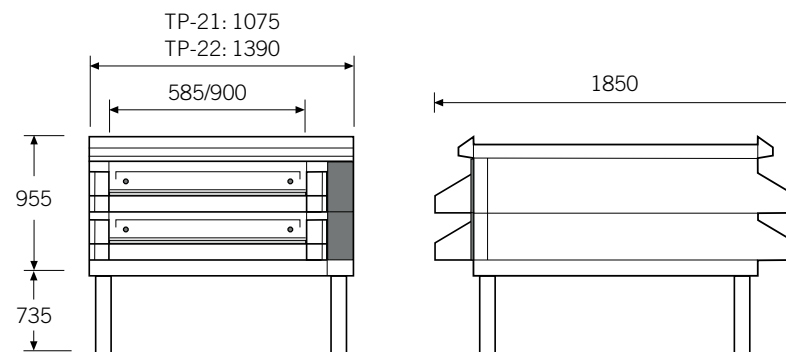
## TP-21 / TP-22

### TP-21

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

### TP-22

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



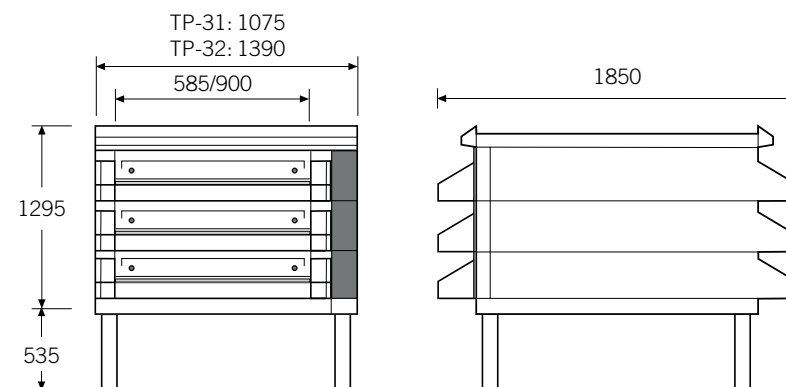
## TP-31 / TP-32

### 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.

