



DOCUMENTATION TECHNIQUE

Fours à pizza Italforni Tunnel Stone TS

Le four tunnel qui cuit directement sur pierre réfractaire.

TSA

TSB

TSC

Italforni Tunnel Stone TS

Le four tunnel qui cuit directement sur pierre réfractaire.



Quel Tunnel Stone pour votre cadence ?

TSA



44 pizzas Ø 35 cm / heure

Tapis de 45 cm, pour démarrer la vente à emporter

Puissance **15,6 kW**

Encombrement **108 x 182 cm**

Poids **200 kg**

TSB



95 pizzas Ø 35 cm / heure

Tapis de 59 cm, pour la livraison et les services soutenus

Puissance **19,5 kW**

Encombrement **122 x 216 cm**

Poids **308 kg**

TSC



165 pizzas Ø 35 cm / heure

Tapis de 79 cm, pour les très gros volumes et la restauration collective

Puissance **34 kW**

Encombrement **142 x 252 cm**

Poids **420 kg**

Commun à toute la gamme

450 °C max.

Tapis à lamelles en pierre réfractaire

Brevet Italforni

Voûte et sole indépendantes

Vitesse du tapis réglable

Extérieur ≈ 30 °C

Personnel non spécialisé

400 V triphasé

Options pour chaque taille

Kit Encodeur Automate jusqu'à 25 programmes, vitesse et temps de cuisson constants

Supports STSA1 / STSB1 / STSC1, hauteurs 76, 51 ou 36 cm

Configurations Versions pour usage intensif et industriel sur demande

Autres produits Focaccias, pain arabe, tortillas, piadine, bruschettas

Conseil

Le bon modèle selon votre cadence et votre espace

Installation

Raccordement et mise en service sur site

SAV

Suivi et pièces, en France et à Monaco



Italforni Tunnel Stone TS TSA

Tapis 45 cm · 44 pizzas Ø 35 cm par heure



450 °C

température de cuisson max.

44

pizzas Ø 35 cm / heure

15,6 kW

puissance installée

3 min

temps de cuisson

Les points forts

- Cuisson directe sur pierre réfractaire
- Jusqu'à 165 pizzas Ø 35 cm par heure (TSC)
- +30 % de capacité de cuisson par rapport aux fours conventionnels
- Réglage numérique séparé voûte et sole, vitesse du tapis réglable
- Température extérieure d'environ 30 °C
- Tiroirs ramasse-miettes amovibles, roulements autolubrifiés

Installation

Alimentation	400 V triphasé + N + T
Intensité	24 A
Dimensions ext. (L x P x H)	1 080 x 1 820 x 520 mm
Tunnel (L x P x H)	530 x 800 x 110 mm
Largeur du tapis	45 cm
Poids	200 kg
Consommation moyenne	7,5 kWh

La gamme Tunnel Stone TS

Modèle	TSA	TSB	TSC
Capacité	44 / h (Ø 35)	95 / h (Ø 35)	165 / h (Ø 35)
Puissance	15,6 kW	19,5 kW	34 kW
Dimensions ext. (L x P)	108 x 182 cm	122 x 216 cm	142 x 252 cm
Poids	200 kg	308 kg	420 kg

Options :

Kit Encodeur

Support

Version intensive



Italforni Tunnel Stone TS TSB

Tapis 59 cm · 95 pizzas Ø 35 cm par heure



450 °C

température de cuisson max.

95

pizzas Ø 35 cm / heure

19,5 kW

puissance installée

3 min

temps de cuisson

Les points forts

- Cuisson directe sur pierre réfractaire
- Jusqu'à 165 pizzas Ø 35 cm par heure (TSC)
- +30 % de capacité de cuisson par rapport aux fours conventionnels
- Réglage numérique séparé voûte et sole, vitesse du tapis réglable
- Température extérieure d'environ 30 °C
- Tiroirs ramasse-miettes amovibles, roulements autolubrifiés

Installation

Alimentation	400 V triphasé + N + T
Intensité	30 A
Dimensions ext. (L x P x H)	1 220 x 2 160 x 520 mm
Tunnel (L x P x H)	670 x 1 140 x 110 mm
Largeur du tapis	59 cm
Poids	308 kg
Consommation moyenne	10 kWh

La gamme Tunnel Stone TS

Modèle	TSA	TSB	TSC
Capacité	44 / h (Ø 35)	95 / h (Ø 35)	165 / h (Ø 35)
Puissance	15,6 kW	19,5 kW	34 kW
Dimensions ext. (L x P)	108 x 182 cm	122 x 216 cm	142 x 252 cm
Poids	200 kg	308 kg	420 kg

Options :

Kit Encodeur

Support

Version intensive



Italforni Tunnel Stone TS TSC

Tapis 79 cm · 165 pizzas Ø 35 cm par heure



450 °C

température de cuisson max.

165

pizzas Ø 35 cm / heure

34 kW

puissance installée

3 min

temps de cuisson

Les points forts

- Cuisson directe sur pierre réfractaire
- Jusqu'à 165 pizzas Ø 35 cm par heure (TSC)
- +30 % de capacité de cuisson par rapport aux fours conventionnels
- Réglage numérique séparé voûte et sole, vitesse du tapis réglable
- Température extérieure d'environ 30 °C
- Tiroirs ramasse-miettes amovibles, roulements autolubrifiés

Installation

Alimentation	400 V triphasé + N + T
Intensité	52 A
Dimensions ext. (L x P x H)	1 420 x 2 520 x 520 mm
Tunnel (L x P x H)	870 x 1 500 x 110 mm
Largeur du tapis	79 cm
Poids	420 kg
Consommation moyenne	17 kWh

La gamme Tunnel Stone TS

Modèle	TSA	TSB	TSC
Capacité	44 / h (Ø 35)	95 / h (Ø 35)	165 / h (Ø 35)
Puissance	15,6 kW	19,5 kW	34 kW
Dimensions ext. (L x P)	108 x 182 cm	122 x 216 cm	142 x 252 cm
Poids	200 kg	308 kg	420 kg

Options :

Kit Encodeur

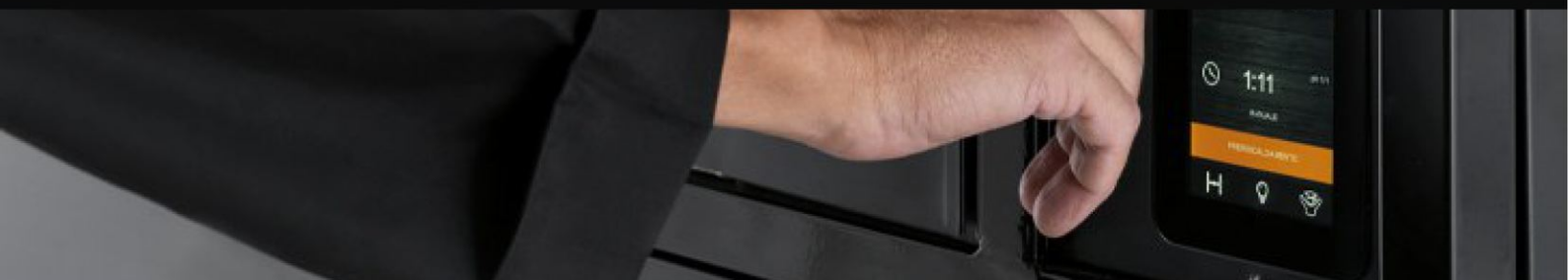
Support

Version intensive



SOPRO[®], l'équipement des pros de la pizza, de A à Z

Nous sélectionnons des fabricants italiens et européens reconnus, et nous accompagnons chaque projet du premier conseil jusqu'au service après-vente, en France et à Monaco.



Ce que nous faisons pour vous

01

Conseil

Nous choisissons avec vous le four et les équipements adaptés à votre cadence, votre carte et votre espace.

02

Devis clair

Une offre détaillée : four, options, livraison et installation, sans mauvaise surprise.

03

Installation

Livraison, raccordement et mise en service sur site par nos techniciens.

04

SAV et suivi

Un interlocuteur joignable, des pièces détachées et un suivi dans la durée.

Nos marques

Marana Forni

Italforni

Effeuno

Zanolli

Lilly Codroipo

Brunner Anliker





Parlons de votre projet

FRANCE

06 40 61 81 15

MONACO

+377 97 77 35 64

E-MAIL

contact@sopro-online.com

SITE

sopro-online.com



Scannez pour demander votre devis

Conseil · Installation · SAV en France et à Monaco