



**LOGIUDICE**  
PART OF TP FOOD GROUP

# ENERGY NEXT



Forni elettrici a piani fissi  
Electric fixed deck ovens  
Fours électrique à sole fixes  
Hornos de pisos eléctricos



# ENERGY NEXT





## IT - Forni elettrici a piani fissi per panificazione e pasticceria

**EVOLUZIONE:** La nuova serie di forni elettrici a piani fissi **ENERGY Next** nasce per soddisfare le necessità dei professionisti moderni dell'arte bianca, che richiedono al proprio strumento di lavoro affidabilità, versatilità e precisione di cottura.

I forni **ENERGY Next** adatti alla cottura di pane e pasticceria sono "l'evoluzione di un progetto solido", sono il frutto dell'esperienza e della ricerca: forni elettrici in grado di offrire PRESTAZIONI SENZA PARAGONI con POTENZE DI ALLACCIAMENTO MOLTO BASSE e CONSUMI ESTREMAMENTE CONTENUTI.

## EN - Electric static deck ovens for bakery and pastry products

**EVOLUTION:** **ENERGY Next** is a new range of fixed deck ovens developed to meet the demands of contemporary bakers, who require a reliable, versatile and high-performing oven.

**ENERGY Next** ovens are suitable for bakery and pastry products baking. It's the natural evolution of a solid project, the fruit of experience and research. These electric ovens ensure UNMATCHED PERFORMANCE, REDUCED CONNECTION POWER and LOW AVG CONSUMPTION.

## FR - Fours électriques à soles fixes pour boulangerie et pâtisserie

**ÉVOLUTION:** La nouvelle série de fours électriques à sole fixe **ENERGY Next** a été conçue pour répondre aux besoins des professionnels modernes de la boulangerie, qui exigent de leur outil de travail sûrement la fiabilité, la polyvalence et la précision de cuisson.

Les fours **ENERGY Next** sont idéals pour la cuisson du pain et des produits de pâtisseries, il s'agit de «l'évolution d'un projet solide», le fruit de l'expérience et de la recherche, donc des fours électriques qui offrent des PERFORMANCES INCOMPARABLES avec des PUISSANCES DE BRANCHEMENT TRÈS FAIBLES et des CONSOMMATIONS EXTRÊMEMENT BASSES.

## ES - Hornos de pisos eléctricos para panadería y pastelería

**EVOLUCIÓN:** la nueva serie de hornos de pisos eléctricos **ENERGY Next** nace para dar respuesta a las necesidades de los profesionales contemporáneos del «arte blanco», que necesitan de su instrumento de trabajo sobre todo fiabilidad, versatilidad y precisión en la cocción.

Los hornos **ENERGY Next** son ideales para la cocción de pan y bollería. **ENERGY Next** es la evolución de un sólido proyecto, fruto de la experiencia y de la investigación, una nueva serie de hornos eléctricos para cocer sobre solera, capaces de ofrecer PRESTACIONES INCOMPARABLES con POTENCIAS DE CONEXIÓN MUY BAJAS y CONSUMOS EXTREMADAMENTE CONTENIDOS.

**ENERGY NEXT**  
WILL BRING YOU  
A SUPERIOR  
EXPERIENCE, SAVING  
ENERGY WITH A GREEN  
BAKING TECHNOLOGY



IT

**FORNO ADATTO A TUTTI I TIPI D'IMPASTO, DA QUELLI PIU' CLASSICI AI MODERNI IMPASTI AD ALTA IDRATAZIONE, PERFETTO PER COTTURE TRADIZIONALI O CON "IMPASTI FREDDI", CON PEZZATURE DI PICCOLE O GRANDI DIMENSIONI.**

**QUALITÀ TOTALE | ENERGY Next** è equipaggiato di serie con: BANCALE FRONTALE d'appoggio (che agevola il lavoro utilizzando teglie o pala manuale); RIVESTIMENTO ESTERNO IN ACCIAIO INOX; PIANI COTTURA AD ALTO RENDIMENTO in cemento refrattario e armatura metallica; potenti VAPORIERE INDIPENDENTI posizionate sotto le camere; valvole di scarico vapori, SPORTELLI CON APERTURA VERSO L'ALTO in vetro temperato o, in alternativa, SPORTELLI CON APERTURA VERSO IL BASSO.

**ACCESSO FRONTALE |** il riscaldamento delle camere avviene per mezzo di resistenze corazzate in acciaio AISI 309 S  $\varnothing$  8,5 mm ad inserimento FRONTALE, forni perfetti per installazioni in BATTERIA o tra 2 pareti (manutenzione frontale).

EN

**DECK OVENS CONCEIVED FOR ANY TYPE OF DOUGH (REGULAR OR MODERN HIGH-HYDRATION DOUGH), PERFECT FOR TRADITIONAL BAKING PROCESSES AND COLD- PROOFING DOUGH DIRECT BAKING, EITHER WITH SMALL OR LARGE BREAD SIZES.**

**TOTAL QUALITY | ENERGY Next** electric deck ovens are all equipped with FRONT BENCH (useful when baking on trays or using a traditional wooden-shovel); STAINLESS-STEEL EXTERNAL PANELS; HIGH-PERFORMANCE BAKING SOLES made of refractory cement with internal metal frame; powerful STEAM GENERATORS placed under the decks; steam dampers; Tempered glazed doors opening UPWARD or, on request, DOWN-OPENING doors.

**FRONT ACCESS |** the chambers are heated through armoured HEATING ELEMENTS made of SS AISI 309S  $\varnothing$  8.5 mm: the FRONTAL insertion system make these ovens perfect for installations of multiple units or between two walls (front maintenance).





FR

**FOUR ADAPTÉ À LA CUISSON DE TOUS TYPES DE PÂTES: PÂTE CLASSIQUE OU À HAUTE HYDRATATION, POUR UNE CUISSON TRADITIONNELLE OU SELON LE CONCEPT «PÂTE FROIDE», POUR PETITES OU GRANDES PIÈCES.**

**QUALITÉ TOTALE | ENERGIE Next** est équipé en série de: AUTEL FRONTAL d'appui, (qui facilite le travail lors d'une cuisson sur plaques ou avec pelle en bois); HABILLAGE EN ACIER INOX; DALLES DE CUISSON À HAUTE EFFICACITÉ en ciment réfractaire avec renfort métallique; puissants APPAREILS A BUEE INDEPENDANTS positionnés au-dessous des chambres; vannes d'évacuation buée ouras; PORTES RELEVANTES en verre trempé ou, alternativement, PORTES ABATTANTES (vers le bas).

**ACCÈS FRONTAL |** le chauffage des chambres est assuré par des résistances blindées en acier AISI 309 S  $\varnothing$  8,5 mm à insertion FRONTALE, fours parfaits pour l'installation en BATTERIE ou entre 2 murs (entretien entièrement frontal).

ES

**HORNOS ADECUADOS PARA CUALQUIER TIPO DE AMASADO, DESDE LOS MÁS CLÁSICOS HASTA A LOS MODERNOS AMASADOS DE ALTA HIDRATACIÓN, PERFECTO PARA COCCIONES TRADICIONALES O COCCIONES CON L'UTILISO DE «MASA FRÍA», CON PIEZAS PEQUEÑAS O PANES DE GRAN TAMAÑO**

**CALIDAD TOTAL |** Los hornos **ENERGY Next** están equipados de serie con SOPORTE FRONTAL de apoyo (que facilita el trabajo cocinando sobre bandeja o trabajando con pala de madera); REVESTIMIENTO EXTERIOR EN ACERO INOXIDABLE; SOLERAS DE ALTO RENDIMIENTO en cemento refractario con refuerzo metálico; potentes VAPORERAS INDEPENDIENTES colocadas debajo de las cámaras; válvulas de descarga de vapores; PUERTAS en cristal templado con abertura ABATIBLES HACIA ARRIBA o, como alternativa, PUERTAS ABATIBLES HACIA ABAJO.

**ACCESO FRONTAL |** el calentamiento de las cámaras se produce por medio de resistencias blindadas de acero AISI 309 S  $\varnothing$  8,5 mm de inserción FRONTAL, hornos perfectos para instalaciones en BATERÍA o entre 2 paredes (mantenimiento frontal).





IT

**CONFIGURAZIONE E GAMMA** | forni composti da camere elettriche indipendenti, ermetiche, sovrapponibili con una struttura massiccia ed un ottimo isolamento, disegnati per garantire un montaggio rapido e facilitato - una vastissima gamma di modelli disponibili a 3-4-5 camere con 1-2 portine (larghezza portine: 620mm o 820mm).

**RISPARMIO ENERGETICO SENZA COMPROMESSI**

**ENERGY Next** in modalità di cottura continua utilizza meno di 2kw/m<sup>2</sup> mantenendo sempre grandi prestazioni. Grazie ad un bilanciamento ottimale del forno, al perfetto isolamento tra le camere e all'avanzata gestione della potenza, con un software di ultima generazione che sfrutta al massimo l'inerzia termica. Il classico "effetto caduta" (della temperatura) su processi di cottura a ciclo continuo viene del tutto evitato.

**PRECISIONE DI COTTURA** | Ogni camera è indipendente e dispone di un proprio PANNELLO

COMANDI con gestione in BI-TEMPERATURA grazie alla presenza di 2 sonde indipendenti cielo/platea, così da poter calibrare i parametri di cottura in totale libertà in base alle esigenze della ricetta, senza vincoli e senza compromessi a livello di prestazioni.

EN

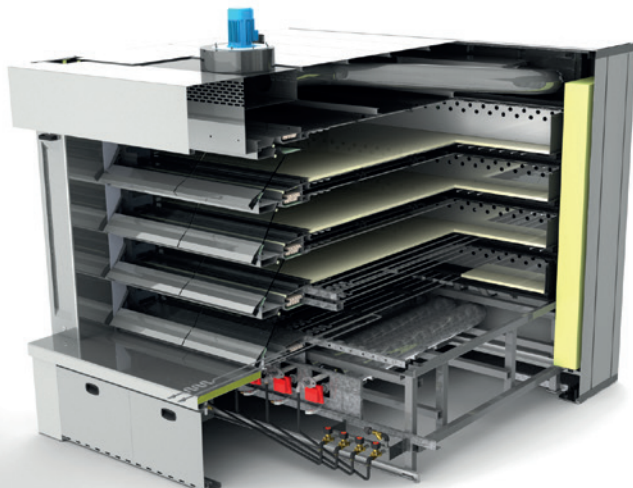
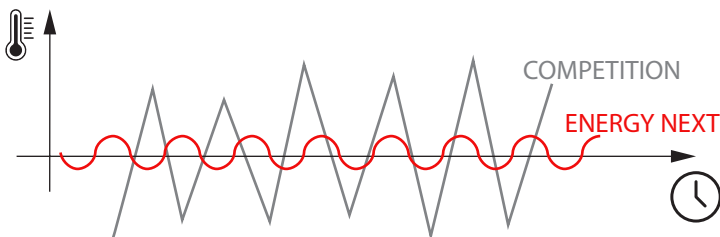
**WIDE RANGE** | static deck ovens composed of independent, hermetic, stackable, heavy-duty electric chambers highly insulated. Quick and easy assembly guaranteed. An impressive range of models available: 3-4-5 deck ovens with 1-2 doors (door's width selection: 620 mm or 820 mm).

**ENERGY SAVING WITHOUT COMPROMISING PERFORMANCE** | **ENERGY Next** ovens

AVG consumption is lower than 2 kw/m<sup>2</sup> in continuous-baking mode, always maintaining high performance. ENERGY Next advanced technology ensures optimal balance, high-density insulation between the chambers and sophisticated power management using state-of-the-art software. This innovative approach permits to fully exploit the thermal inertia, avoiding the temperature fluctuations in continuous-baking mode.

**BAKING PRECISION** | Every deck is individually

controlled through a TEMPERATURE CONTROL PANEL: thanks to the presence of two (ceiling/floor) independent probes, it is possible to calibrate all baking parameters based on the recipe, without limitations or compromising performance.





FR

**CONFIGURATION ET GAMME** | fours composés de chambres électriques indépendantes, hermétiques et empilables, avec une structure solide et une excellente isolation entre les étages pour une installation, un montage rapide et facile - une large gamme de modèles disponibles à 3-4-5 étages avec 1-2 portes (voies de 620 mm ou 820 mm).

**ÉCONOMIE D'ÉNERGIE SANS COMPROMIS** | **ENERGY Next** en mode de cuisson en continue ne consomme moins de 2 kw/m<sup>2</sup> tout en conservant de hautes performances. Grâce à l'équilibrage optimal du four, à l'isolation parfaite entre les étages et à la gestion avancée de l'énergie avec un logiciel de dernière génération, qui utilise au maximum l'inertie thermique, le classique "effet chute" (de température) en mode de cuisson intensive est totalement évité.

**PRÉCISION DE CUISSON** | Chaque chambre est indépendante et dispose de son propre TABLEAU DE COMMANDE avec gestion en BI-TEMPÉRATURE grâce à la présence de 2 sondes indépendantes voûte/sole, ce qui permet de calibrer les paramètres de cuisson en toute liberté selon les besoins de la recette, sans contrainte et sans compromis sur les performances.



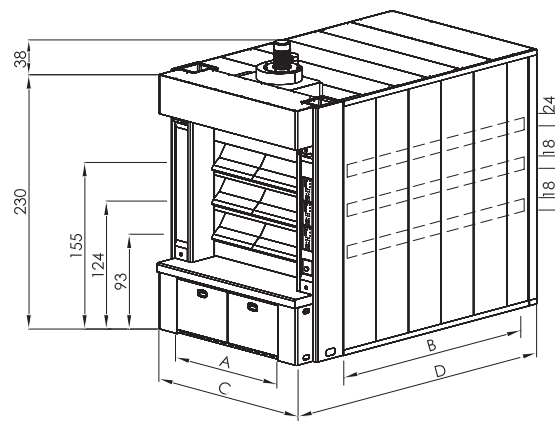
ES

**CONFIGURACIÓN Y GAMA** | hornos compuestos por cámaras eléctricas independientes, herméticas, superponibles con una estructura robusta con un óptimo aislamiento entre los pisos, montaje rápido y facilitado - una amplísima gama de modelos disponibles con 3-4-5 pisos de 1-2 puertas (anchura puertas: 620 mm o 820 mm).

**AHORRO ENERGÉTICO SIN PERDER PRESTACIONES** **ENERGY Next** en modalidad de cocción continua utiliza menos de 2kw/m<sup>2</sup> manteniendo siempre calidad, eficiencia y productividad. Gracias a un equilibrio ideal del horno, al perfecto aislamiento entre los pisos y a la avanzada gestión de la potencia, por medio de un software de última generación que aprovecha al máximo la inercia térmica, con **ENERGY Next** se evita completamente el clásico efecto "caída" de temperatura en procesos de cocción de ciclo continuo.

**PRECISIÓN DE COCCIÓN** | Cada cámara es independiente y dispone de un propio PANEL DE MANDOS con gestión en BITEMPERATURA, gracias a la presencia de 2 sondas (techo/suelo), con el fin de poder calibrar los parámetros de cocción en total libertad, en base a las necesidades de la receta, sin limitaciones y sin que se vea comprometido el nivel de prestaciones.





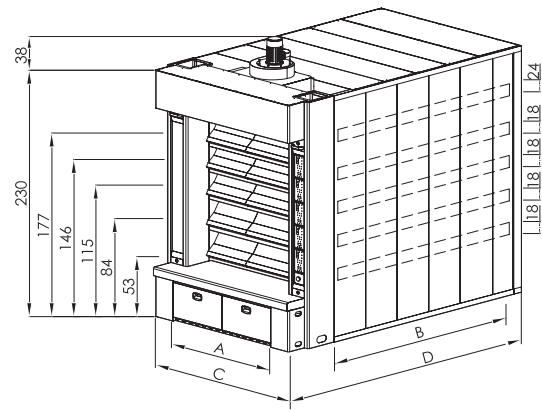
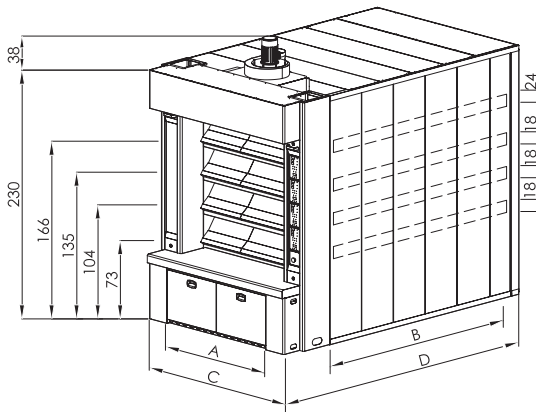
# ENERGY NEXT

## ENERGY - 82 cm

Modello Model Modèle Modelo	Sportelli Doors Portes Puertas	Superficie di cottura Baking surface Surface de cuisson Superficie de cocción	Dimensioni camere Deck dimensions Dimensions Chambres Dimensiones cámaras		Dimensioni esterne External dimensions Dimensions extérieures Dimensiones externas		Potenza elettrica Electric power Puissance électrique Potencia eléctrica	
			A cm	B cm	C cm	D cm		
LFE	N°/cm	m <sup>2</sup>						Kw
<b>3 CAMERE - 3 DECKS - 3 ETAGES - 3 CAMARAS X 82 cm</b>								
LFE-3112	1/82	3.10	82	125	130	235	17.4	
LFE-3116		4.10	82	165	130	275	19.7	
LFE-3120		5.05	82	205	130	315	26.8	
LFE-3124		6.05	82	245	130	355	29.8	
<b>4 CAMERE - 4 DECKS - 4 ETAGES - 4 CAMARAS X 82 cm</b>								
LFE-4112	1/82	4.10	82	125	130	235	23.2	
LFE-4116		5.45	82	165	130	275	26.3	
LFE-4120		6.75	82	205	130	315	35.8	
LFE-4124		8.05	82	245	130	355	39.7	
<b>5 CAMERE - 5 DECKS - 5 ETAGES - 5 CAMARAS X 82 cm</b>								
LFE-5112	1/82	5.15	82	125	130	235	29.0	
LFE-5116		6.80	82	165	130	275	32.9	
LFE-5120		8.45	82	205	130	315	44.7	
LFE-5124		10.05	82	245	130	355	49.7	



Voltaggio standard 400V/3Ph/50Hz - Voltaggio diversi, MONOFASE o TRIFASE disponibili su richiesta  
 Standard voltage 400V/3Ph/50Hz.. - Different voltages, SINGLE PHASE or THREE PHASE available on request  
 Tension standard 400V/3Ph/50Hz - Différentes tensions, MONOPHASÉ ou TRIPHASÉ disponibles sur demande  
 Tensión estándar 400V/3Ph/50Hz - Diferentes voltajes, MONOFÁSICO o TRIFÁSICO disponibles bajo pedido



# ENERGY NEXT

## ENERGY - 62 cm

Modello Model Modèle Modelo	Sportelli Doors Portes Puertas	Superficie di cottura Baking surface Surface de cuisson Superficie de cocción	Dimensioni camere Deck dimensions Dimensions Chambres Dimensiones cámaras		Dimensioni esterne External dimensions Dimensions extérieures Dimensiones externas		Potenza elettrica Electric power Puissance électrique Potencia eléctrica
			A cm	B cm	C cm	D cm	
LFE	N°/cm	m <sup>2</sup>					Kw
<b>3 CAMERE - 3 DECKS - 3 ETAGES - 3 CAMARAS X 62 cm</b>							
LFE-3212	2/62	4.65	124	125	180	250	23.3
LFE-3216		6.15		165		290	28.6
LFE-3220		7.65		205		330	35.7
LFE-3224		9.15		245		370	41.7
LFE-3316	3/62	9.25	186	165	242	290	35.6
LFE-3320		11.45		205		330	44.6
LFE-3324		13.70		245		370	52.1
<b>4 CAMERE - 4 DECKS - 4 ETAGES - 4 CAMARAS X 62 cm</b>							
LFE-4212	2/62	6.20	124	125	180	250	31.0
LFE-4216		8.20		165		290	38.1
LFE-4220		10.20		205		330	47.6
LFE-4224		12.20		245		370	55.6
<b>5 CAMERE - 5 DECKS - 5 ETAGES - 5 CAMARAS X 62 cm</b>							
LFE-5212	2/62	7.75	124	125	180	250	38.8
LFE-5216		10.25		165		290	47.6
LFE-5220		12.75		205		330	59.6
LFE-5224		15.20		245		370	69.5





## PANNELLO COMANDI CERTIFICATO PER L'INDUSTRIA 4.0 | CONTROL PANEL CERTIFIED FOR INDUSTRY 4.0 | TABLEAU DES COMMANDES CERTIFIÉ POUR L'INDUSTRIE 4.0 | PANEL DE MANDOS CERTIFICADO PARA INDUSTRIA 4.0

### IT

**CONTROLLO TOTALE** | una tecnologia di nuova generazione con 3 opzioni di controllo, per poter personalizzare al meglio il proprio forno, in base alle proprie esigenze:

- (A) Pannello DIGITALE con 99 programmi di cottura a gestione analogica
- (B) Pannello TOUCH SCREEN con 99 programmi MULTIFASE e programmazione intuitiva delle ricette
- (C) Pannello SMART TOUCH SCREEN 4.0 con 99 programmi MULTIFASE, programmazione delle ricette, controllo dei cicli di lavoro e verifica da remoto delle funzionalità e possibilità di registrare i dati necessari alla transizione digitale in chiave INDUSTRIA 4.0

### FR

**CONTRÔLE TOTAL** | une technologie de nouvelle génération avec 3 options de contrôle, pour que vous puissiez personnaliser votre four en fonction de vos habitudes et de vos besoins:

- (A) Tableau DIGITALE avec 99 programmes de cuisson à gestion analogique
- (B) ÉCRAN TACTILE avec 99 programmes MULTIPHASES et programmation intuitive des recettes
- (C) SMART ÉCRAN TACTILE 4.0 avec 99 programmes MULTI-PHASE, programmation des recettes, contrôle des cycles de travail et vérification distance des fonctions et possibilité d'enregistrer les données nécessaires à la transition numérique version INDUSTRIE 4.0

### EN

**TOTAL CONTROL** | state-of-the-art technology with 3 different CONTROL PANELS to customize the oven based on customer preferences:

- (A) DIGITAL control panel with 99 analogic baking programs
- (B) TOUCHSCREEN control panel with 99 MULTIPHASE programs and intuitive recipe programming
- (C) SMART TOUCH-SCREEN control panel for INDUSTRY 4.0 with 99 MULTIPHASE programs, easy recipe programming, baking cycles control, and remote access to functions, with the possibility to record essential data, facilitating a seamless transition to INDUSTRY 4.0

### ES

**CONTROL TOTAL** | una tecnología de nueva generación con 3 opciones de control, para poder personalizar el horno de la mejor forma posible, en base a las propias necesidades:

- (A) Panel DIGITAL con 99 programas de cocción a gestión analógica
- (B) Panel TOUCH SCREEN con 99 programas MULTIFASE y programación intuitiva de las recetas
- (C) Panel SMART TOUCH SCREEN 4.0 con 99 programas MULTIFASE, programación de las recetas, control de los ciclos de trabajo y comprobación en remoto de las funcionalidades y posibilidades de registrar los datos necesarios para la transición digital en clave INDUSTRIA 4.0



## PANNELLO COMANDI | CONTROL PANEL | TABLEAU DES COMMANDES | PANEL DE MANDOS



A



B



C

**OPTIONAL | OPTIONS**  
**OPTIONS | OPCIONES**

**IT**

- PORTINE VERSO L'ALTO CON DOPPIA MANIGLIA LATERALE per forni a 2 sportelli.
- PORTINE VERSO IL BASSO (STANDARD O AUTO-BILANCIATE)
- PORTINA INOX con spioncino o sportello cieco
- VAPORIERE SPECIALI
- VAPORIERA ADDIZIONALE per cella lievitazione
- ASPIRATORE vapori per cappa in acciaio inox AISI 304
- Kit per applicazione ASPIRATORE ESTERNO al forno
- Kit QUADRO ELETTRICO REMOTO
- POTENZA RINFORZATA
- VOLTAGGI SPECIALI

**EN**

- UPWARD-OPENING DOORS WITH TWO SIDE LATERAL HANDLES for 2-doors ovens models.
- DOWNWARD-OPENING DOORS (STANDARD OR SELF-BALANCED)
- STAINLESS STEEL DOOR (with or without porthole)
- SPECIAL STEAM GENERATORS [\*]
- ADDITIONAL STEAM GENERATOR for proofing rooms
- STAINLESS STEEL STEAM EXHAUSTER for hood
- Kit for LATERAL EXHAUSTER application
- Kit for REMOTE ELECTRICAL BOX
- POWERED VERSION
- SPECIAL VOLTAGE

**FR**

- PORTES RELEVANTES AVEC 2 POIGNÉES LATÉRALES pour fours à 2 voies
- PORTES ABATTANTS VERS LE BAS (STANDARD OU AUTO-ÉQUILIBRÉES)
- PORTES EN ACIER INOXYDABLE avec ou sans judas
- APPAREILS A BUEE SPÉCIAUX
- APPAREIL A BUEE SUPPLÉMENTAIRE pour la chambre de fermentation
- EXTRACTEUR de la hotte en acier inox AISI 304
- Kit de fixation pour EXTRACTEUR EXTERNE au four
- Kit pour ARMOIRE ELECTRIQUE EXTERIEUR AU FOUR
- PUISSANCE RENFORCEE
- VOLTAGES SPECIAUX

**ES**

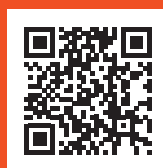
- PUERTAS ABATIBLES HACIA ARRIBA CON 2 MANILLAS LATERALES
- PUERTAS ABATIBLES HACIA ABAJO (ESTÁNDAR O AUTOEQUILIBRADAS)
- PUERTA INOX con cristal central o puerta ciega
- VAPORERAS ESPECIALES
- VAPORERA ADICIONAL para cámara de fermentación
- EXTRACTOR de vapores en acero inoxidable AISI 304 para campana
- Kit para aplicación EXTRACTOR EXTERNO al horno
- Kit para ARMARIO ELÉCTRICO REMOTO
- POTENCIA REFORZADA
- VOLTAJES ESPECIALES

Scoprite tutti i prodotti  
LOGIUDICE!

Discover all our LOGIUDICE  
products ranges!

Découvrez tous nos produits  
LOGIUDICE!

Descubren todos nuestros  
productos LOGIUDICE!



L'azienda si riserva il diritto di apportare eventuali modifiche nell'ottica di un continuo miglioramento dei propri prodotti.

The Manufacture reserves the right to make any change to the product with the purpose of improving its quality.

La société se réserve le droit d'apporter toutes modifications dans le but d'améliorer sa propre gamme de produits.

La empresa se reserva el derecho de aportar cualquier modificación en la óptica de una continua mejora de sus productos.

18\_10\_2024



MODUS



MINISTAR



PRIME\_KAPPA\_FOKUS



HYBRID DECK OVENS



PELLET DECK OVENS



Logiudice Forni srl unipersonale

Via Macia, 14  
37040 Arcole (VR) - Italy  
Tel. +39 045 618 01 26  
Fax +39 045 763 66 05  
info@logiudiceforni.com

www.logiudiceforni.com

