

FORNI A TUNNEL PER PANE, GRISSINI, BISCOTTI, PASTICCERIA.
TUNNEL OVENS FOR BREAD, BREADSTICKS, PASTRY, BISCUITS.
FOURS TUNNEL POUR PAIN, GRESSINS, PATISSERIE, BISCUITS.



Tubini
F O R N I

tubiniforni.it



Tubini
F O R N I

La nostra azienda opera nel settore dei forni a tunnel dagli anni '70, maturando una notevole esperienza nel settore e giungendo, da circa 35 anni, alla progettazione e alla costruzione di forni a tunnel di propria concezione.

Contemporaneamente si è occupata dell'assistenza, dell'allungamento e dello spostamento di forni esistenti. La nostra azienda, essendo improntata a carattere artigianale, è in grado di soddisfare il cliente nelle sue esigenze particolari, sia in fase di progettazione che in fase di realizzazione.

Our enterprise has been working in the field of tunnel ovens since the Seventies and has acquired a considerable experience in this field. We have been able to design and manufacture tunnel ovens conceived by us for approximately 35 years.

At the same time, we can supply assistance and carry out lengthening and displacement of existing ovens. Our company has artisan character and is able to meet all particular customers' requirements, both in the design and in the manufacture phase.



Nuestra empresa trabaja en el sector de los hornos de tunel desde los años '70 y ha adquirido una considerable experiencia en este sector. Desde hace cerca 35 años, estamos a medida de proyectar y fabricar hornos de tunel desarrollados por nosotros. Al mismo tiempo, efectuamos la asistencia, el alargamiento y el desplazamiento de hornos ya existentes. Nuestra empresa tiene caracter artesanal y esta a medida de satisfacer todas las exigencias particulares de sus clientes, sea en fase de proyecto sea en fase de realizacion.

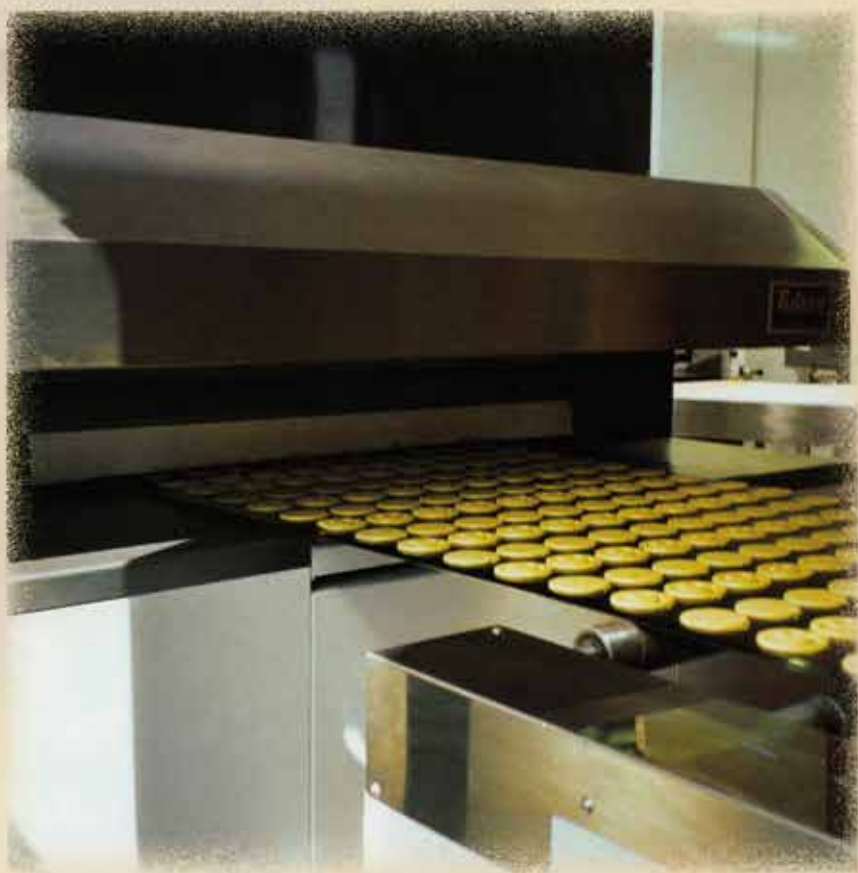


Notre entreprise travaille dans le secteur des fours à tunnel depuis les années '70. Par conséquent, nous avons acquis une considérable expérience dans ce secteur. Nous sommes à mesure d'effectuer le projet et la fabrication de fours à tunnel de notre conception depuis environ 35 années. En même temps, nous pouvons fournir assistance et effectuer l'allongement et le déplacement de fours existants. Notre entreprise est artisanal et est à même de satisfaire toutes les exigences particulières de ses clients, soit en phase de projet soit en phase de fabrication.

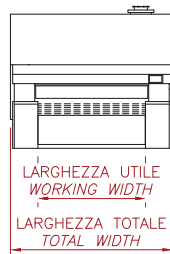
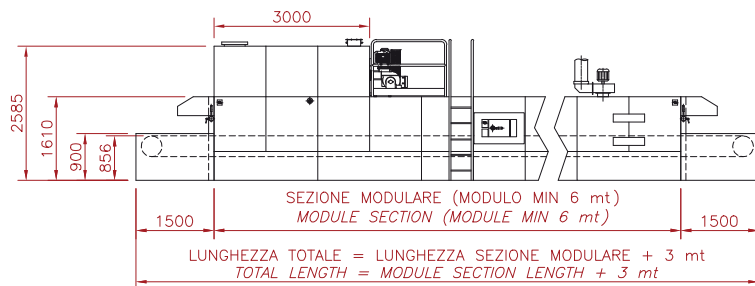


Tubini
F O R N I



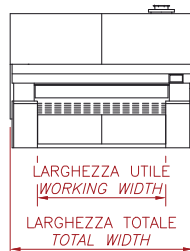
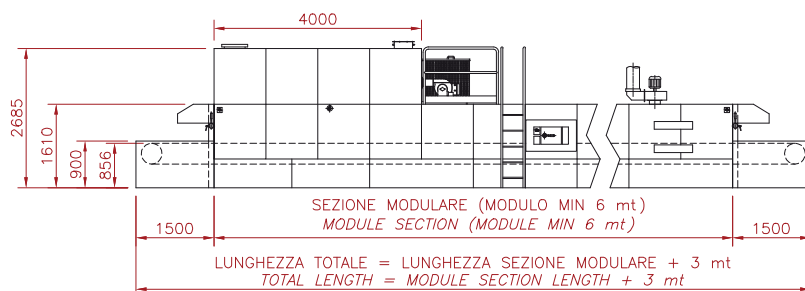


SCHEMA FORNO A RETE CON CATENE / CONVEYOR WITH CHAINS



LARGHEZZA UTILE WORKING WIDTH	LARGHEZZA TOTALE TOTAL WIDTH
1000 mm	2130 mm
1200 mm	2330 mm
1400 mm	2530 mm
1600 mm	2730 mm
1800 mm	2930 mm
2000 mm	3130 mm

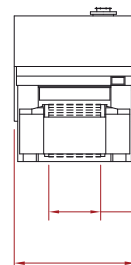
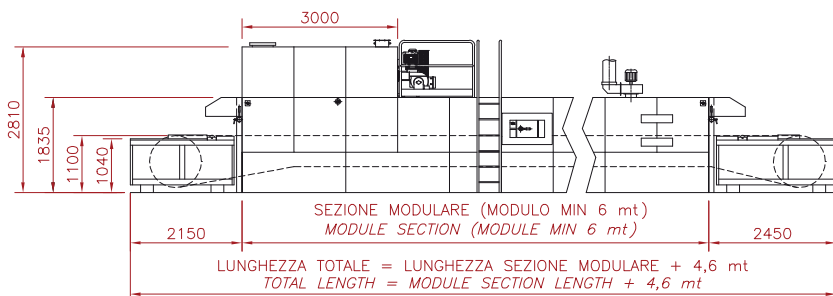
PER FORNO RINFORZATO IN PLATEA,
AGGIUNGERE 100 mm ALLE ALTEZZE
FOR A OVEN REINFORCED IN THE BEDPLATE
ADD 100 mm TO THE HEIGHTS



LARGHEZZA UTILE WORKING WIDTH	LARGHEZZA TOTALE TOTAL WIDTH
2200 mm	3330 mm
2400 mm	3530 mm
2600 mm	3730 mm
2800 mm	3930 mm
3000 mm	4130 mm

PER FORNO RINFORZATO IN PLATEA,
AGGIUNGERE 100 mm ALLE ALTEZZE
FOR A OVEN REINFORCED IN THE BEDPLATE
ADD 100 mm TO THE HEIGHTS

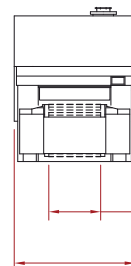
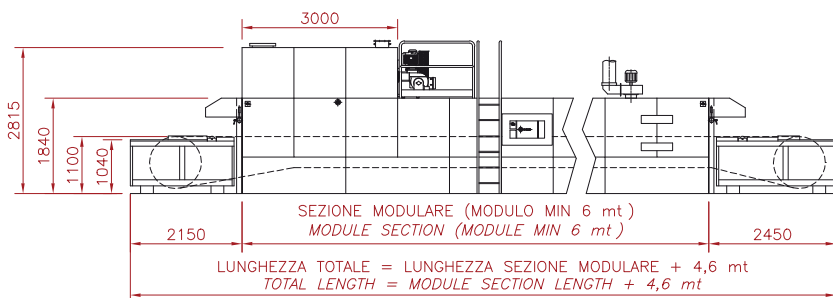
SCHEMA FORNO A RETE SENZA CATENE / CONVEYOR WITHOUT CHAINS



LARGHEZZA UTILE WORKING WIDTH	LARGHEZZA TOTALE TOTAL WIDTH
800 mm	2130 mm
1000 mm	2330 mm
1200 mm	2530 mm

LARGHEZZA UTILE
WORKING WIDTH
LARGHEZZA TOTALE
TOTAL WIDTH

SCHEMA FORNO A NASTRO D' ACCIAIO / STEEL BELT CONVEYOR



LARGHEZZA UTILE WORKING WIDTH	LARGHEZZA TOTALE TOTAL WIDTH
800 mm	2130 mm
1000 mm	2330 mm
1200 mm	2530 mm

LARGHEZZA UTILE
WORKING WIDTH
LARGHEZZA TOTALE
TOTAL WIDTH

Le quote indicate sono standard, ma possono essere cambiate su richiesta del cliente.
These dimension are standard, but they can be changed on customer's requirements.



Quadro elettrico ad armadio.
Electric panelboard cabinet.



1 Portina ispezione.
Inspection window.



2 Scaletta di servizio e leva valvola vapori.
Back stairs, steams exhaust valve.



6 Scarico e ventilatore vapori.
Delivery end and vapor exhaust electric fan.



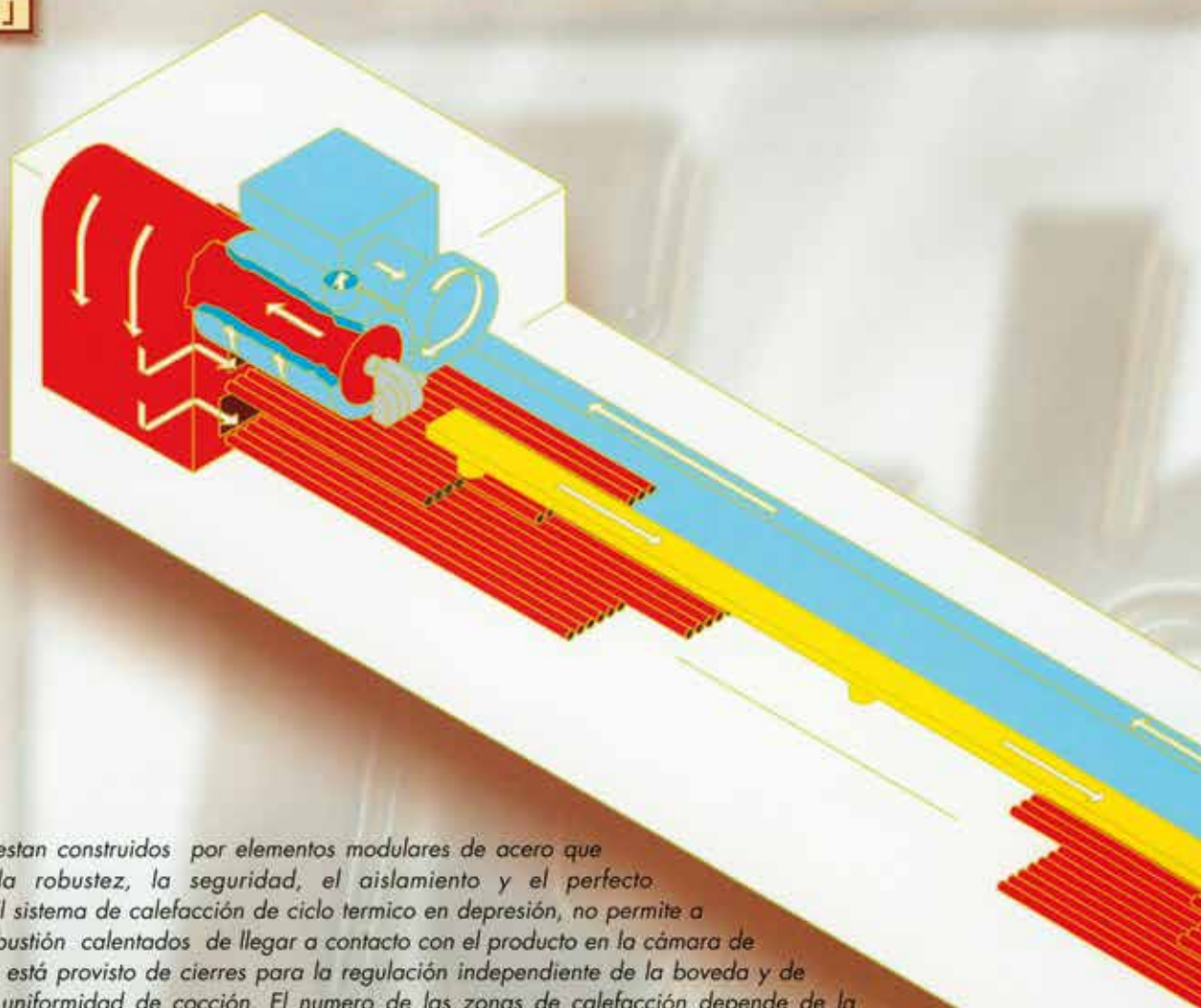
3 Zona fornello: bruciatore e ventilatore fumi.
Burner area: burner and flue gas ventilator fan.



5 Postforno di scarico.
Delivery end.



4 Avanforno di carico.
Loading end.

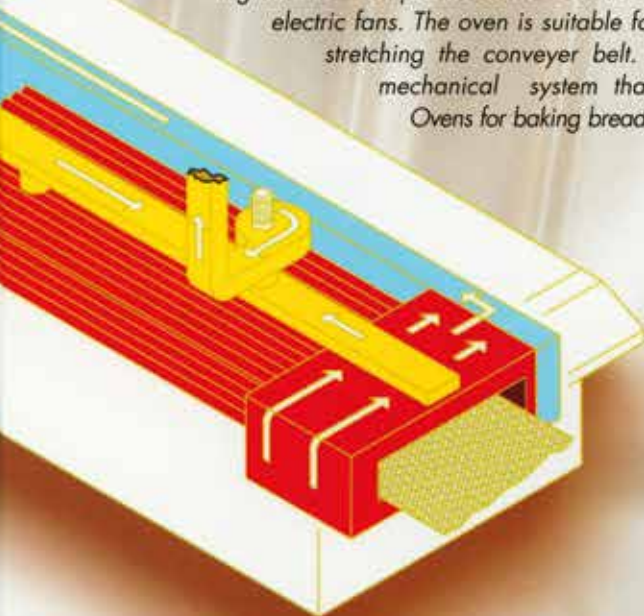


Nuestros hornos están contruidos por elementos modulares de acero que garantizan : la robustez, la seguridad, el aislamiento y el perfecto funcionamiento. El sistema de calefacción de ciclo termico en depresión, no permite a los gases de combustión calentados de llegar a contacto con el producto en la cámara de cocción. El horno está provisto de cierres para la regulación independiente de la boveda y de suelo, y para la uniformidad de cocción. El numero de las zonas de calefacción depende de la longitud del horno. L'anchura puede ser variable pendiente el tipo e cantidad de producto deseado. Cada zona está provista de los cierres de regulación. Cada zona de calefacción es un circuito cerrado constituido por: un quemador, una turbina, una himenea para descarga de humos. Hay un cuadro electrico único con todos los instrumentos que se necesitan para la regulación automatica de la temperatura e todos los motores del horno. Los quemadores pueden funcionar con cualquier combustible liquido o gaseoso, sin realizar modificaciones tecnicas de la cámara de combustión. A lo largo del horno están colocados varios termómetros para el control de la temperatura de la cámara, que coinciden con la zona de inspección del producto. El horno está provisto de un sistema de extracción forzada de vapores de la cámara de cocción por medio de electroventiladores. El horno es apto para cualquier de cinta transportadora. El cabezal de carga incluye el aparato para extender automaticamente el transportador. El cabezal de descarga incluye el aparato de tracción con el variador de velocidad y un sistema mecanico permite el arrastre manual del transportador en caso de que falte el suministro electrico. Los hornos para pan pueden ser equipados de un generador de vapor colocado a la boca del horno.

Nos fours sont construits en éléments d'acier modulaires qui assurent une grande solidité, fiabilité, isolation et un fonctionnement performant. Le système de chauffage cyclothermique à vide empêche aux gaz de combustion réchauffés d'entrer en contact avec le produit dans la chambre de cuisson. Le four est équipé de vannes pour le réglage indépendant de la voûte et de la sole et pour une cuisson homogène. Le nombre de zones de chauffage dépend de la longueur du four. La largesse è variable selon le type e quantité de produit désirée. Chaque zone est équipée de vannes de réglage. Chaque zone de chauffage est un circuit fermé qui est formé par un brûleur, une turbine, une cheminée d'évacuation des fumées. Il y a tous les instruments nécessaires sur un seul tableau des interrupteurs électrique au réglage automatique de la température e tous les moteurs de four. Les brûleurs peuvent fonctionner avec n'importe quel combustible liquide ou gazeux, sans apporter aucune modification technique à la chambre de combustion. Le long du four, différents thermomètres sont distribués pour le contrôle de la température de la chambre, près de la zone de contrôle du produit. Le four est équipé d'un système d'extraction forcée des vapeurs de la chambre de cuisson moyennant des électroventilateurs. Le four convient à tout type de bande transporteuse. La tête de chargement comprend le tensionnement automatique du transporteur. La tête de déchargement comprend l'entraînement par variateur de vitesse et un système mécanique permet l'entraînement manuel du transporteur en cas de panne de courant. Les fours à pain peuvent être équipés d'un vaporisateur placé à l'entrée du four.

I nostri forni sono costituiti da elementi in acciaio componibili che garantiscono: la robustezza, l'affidabilità, l'isolamento e il perfetto funzionamento. Il sistema di riscaldamento ciclotermico in depressione non permette, ai gas di combustione riscaldati, di venire a contatto con il prodotto nella camera di cottura. Il forno è provvisto di serrande per la regolazione indipendente del cielo e della platea, e per l'uniformità di cottura. Il numero delle zone di riscaldamento è in funzione della lunghezza del forno. La larghezza è variabile a seconda del tipo e della quantità di prodotto voluto. Ogni zona è provvista delle serrande di regolazione. Ogni zona di riscaldamento è un circuito chiuso composto da: un bruciatore, una turbina, un camino di scarico fumi. Il quadro elettrico è unico, contiene tutte le strumentazioni necessarie per il controllo e la regolazione automatica della temperatura e di tutti i motori del forno. I bruciatori possono funzionare con qualunque combustibile liquido o gassoso, senza apportare modifiche tecniche alla camera di combustione. Lungo il forno sono distribuiti diversi termometri per il controllo della temperatura camera, in corrispondenza della zona di ispezione del prodotto. Il forno è provvisto di un sistema forzato di estrazione vapori dalla camera di cottura tramite elettroventilatori. Il forno è adatto per qualsiasi tipo di nastro trasportatore. La testata di carico comprende la tensionatura automatica del trasportatore. La testata di scarico comprende il traino con il variatore di velocità ed un sistema meccanico consente il traino manuale del trasportatore in mancanza di corrente elettrica. I forni da pane possono essere corredati di un vaporizzatore posto all'entrata del forno.

Our ovens are made of modular steel components that guarantee: sturdiness, reliability, insulation and perfect operation. The thermocycle depression heating system prevents heated burnt gases from coming into contact with the product in the baking chamber. The oven has dampers for independent control of ceiling and bedplate and to ensure uniform baking. The number of heating zones depends on the length of the oven. The width is variable depending on the type and quantity of product desired. Each zone has control dampers. Each heating zone is a closed circuit composed of: burner, turbine, fume-discharge stack. There is a single electric panelboard which contains all the instruments necessary to control and automatically regulate the temperature and all the oven's motors. Burners can function with any type of liquid or gas fuel without bringing technical changes to the combustion chamber. Several thermometers are placed along the length of the oven, in the product inspection zones, to control baking chamber temperatures. The oven is equipped with a forced vapor exhaust system in the baking chamber that uses electric fans. The oven is suitable for any conveyor belt. The loading end includes the system for automatically stretching the conveyor belt. The delivery end includes the drive system with speed variator and a mechanical system that permits manual drive of the conveyor if there is a power failure. Ovens for baking bread can be equipped with a vaporizer at the oven input.



- Camera di combustione e distribuzione del calore (fumi)
- Ritorno dei gas di combustione (ritorno fumi)
- Estrazione del vapore dalla camera di cottura

- Combustion chamber and heat distribution (smokes)
- Combustion gas return (smoke return)
- Vapour extraction from the baking chamber

- Camara de combustion distribucion del calor (humos)
- Retorno del gas de combustion (retorno humos)
- Extraccion del vapor de la camara de coccion

- Chambre de combustion et distribution de la chaleur (fumées)
- Retour gaz de combustion (retour fumées)
- Extraction de la vapeur de la chambre de cuisson



Via Staffali, 38 - Zona Artigianale
 37062 Dossobuono (Verona) ITALIA
 Tel. +39 045 8600220
 Fax +39 045 8618259
info@tubiniforni.it
www.tubiniforni.it