



STREAM CLASSIC

four rotatif



LOGIUDICE
PART OF TP FOOD GROUP



**Depuis plus de 60 ans,
nous travaillons dans
le secteur de la
panification pour
satisfaire les exigences
de nos clients.**

Nos fours, *100 % made in Italy*, respectent les standards de qualité élevés : solidité, structure compacte, résistance dans le temps, excellentes prestations et performances technologiques élevées pour garantir à nos clients des instruments de travail à l'avant-garde.

**Technologie industrielle
à la touche artisanale**

Nous faisons la promotion de l'innovation continue de nos produits en conjuguant sagement la technologie industrielle à la tradition artisanale. Les idées innovantes naissent de l'expérience mûrie au fil des ans, et de la capacité d'adaptation aux exigences du client qui sont toujours plus spécifiques.



STREAM CLASSIC

« Flexibilité, homogénéité et qualité de cuisson, pour offrir au client un excellent produit. »

Le nouveau **Stream Classic** peut être configuré avec des caractéristiques différentes ; chaque four devient un instrument de travail construit sur mesure en fonction des exigences du client.



Stream Classic : cuisson parfaite, très bonnes prestations et structure aux dimensions compactes, robuste et résistante. La nouvelle conception du four permet le montage dans des temps rapides.

La position frontale des résistances ou de l'échangeur permet un entretien plus rapide et immédiat. Avec cette configuration, le four peut être également placé à côté d'un autre four ou entre deux parois.

Porte

En acier inox d'une épaisseur de 11 cm, verre trempé. Robuste et résistante, elle est isolée à l'intérieur par laine de roche. La poignée en aluminium anodisé, au design **original et innovant**, distingue toute la ligne des fours rotatifs en leur apportant **qualité et originalité**.

Tableau de commandes électromécanique ou numérique

Avec 99 recettes et la possibilité de programmer 9 phases de cuisson pour chacune. Allumage quotidien et hebdomadaire **programmé**.

Habillage

Standard en acier inox.

Hotte d'aspiration des vapeurs à deux vitesses en acier inox

Pendant la cuisson, le moteur maintient une aspiration constante ; alors que, lors de l'ouverture de la porte, l'aspirateur augmente de **vitesse et de puissance** en garantissant l'aspiration rapide de la vapeur qui sort de la chambre de cuisson.



Tableau de commandes numérique ou électromécanique

Aspirateur de la hotte à deux vitesses

Tableau extérieur standard en acier inox

Poignée à double fonction: porte-gants et pare-chocs

Porte en acier épaisseur de 11 cm avec double verre trempé



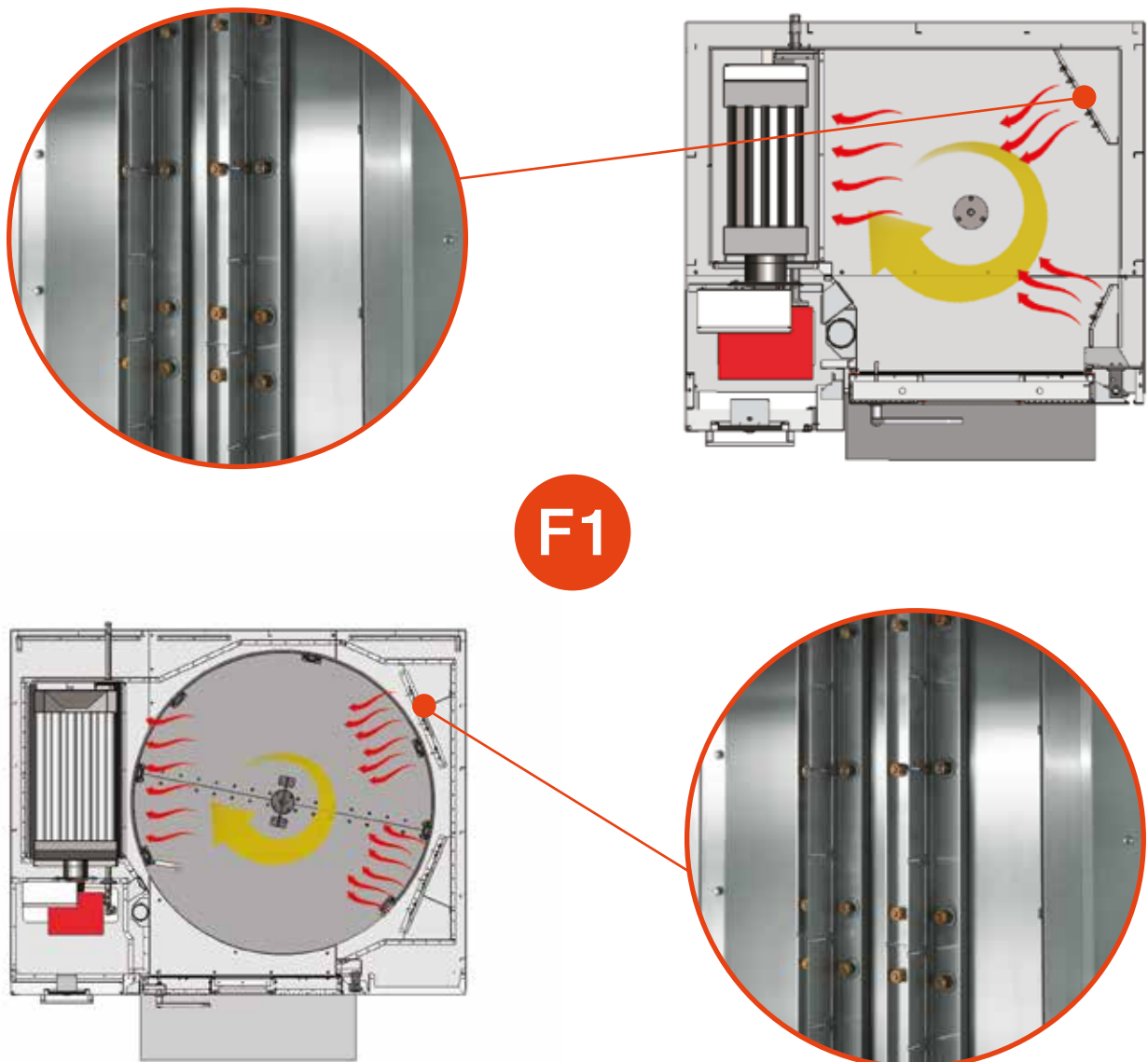
Le flux d'air chaud à l'intérieur de la chambre est très important pour la bonne réussite du produit final, qui devra avoir une **couleur et un développement uniforme** sur tout le chariot. Pour les modèles 8080, 80100, 80120, 100130, comme aide aux fentes, il y a des **volets réglables (F1)** pour diriger le flux afin d'obtenir **un équilibre optimal de la cuisson** sur toute la surface du chariot. (F2)

Chambre de cuisson

En acier inox de grosse épaisseur. Fond en acier inox équipé de glissière pour extraire le chariot.

Systeme de chauffage pour four à combustion

L'échangeur de chaleur, formé de trois tours de fumées avec des canaux qui garantissent une large zone d'échange thermique, a été conçu pour **optimiser le rendu** en baissant considérablement les consommations.



Systeme de chauffage pour four électrique

Pour une cuisson écologique. Le four peut être composé de résistances et fonctionner à l'énergie électrique. Grâce à l'utilisation d'énergie propre, l'installation et l'entretien du four s'avèrent plus **simples et économiques**.

Appareil à buée

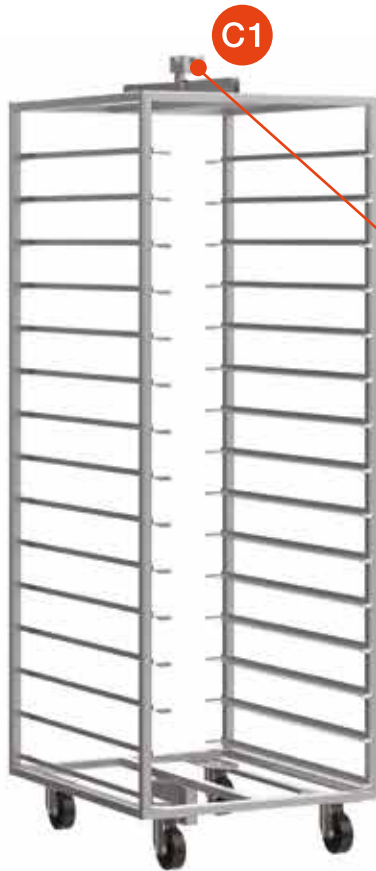
Placé en contact direct avec la chambre de combustion ou des résistances électriques, l'appareil à buée est constitué par de modules superposés et démontables qui en facilitent l'entretien.

Les barres en fer, positionnées dans chaque module, favorisent une **bonne production de vapeur** qui se répartit sur toute la chambre de cuisson.

L'évacuation de l'eau en excès peut être placée à l'avant ou à l'arrière du four.

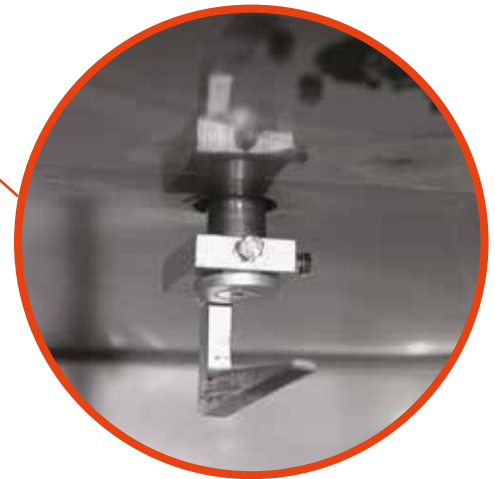


Système d'accrochage du chariot



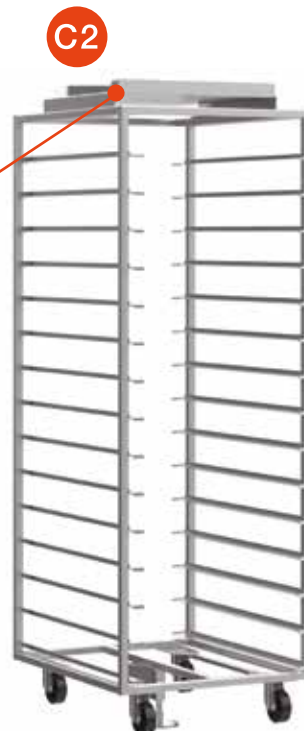
Standard

Accrochage supérieur (C1)



Optional

- Accrochage avec levage mécanique (C2)
- Accrochage avec levage motorisé (C2)
- Accrochage à plateforme (C3)



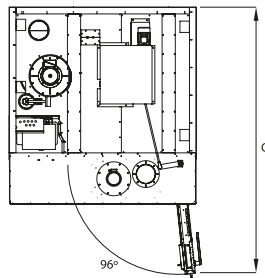
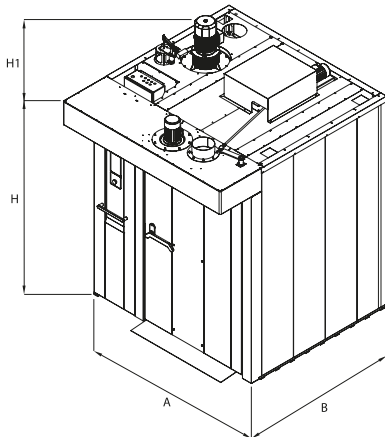
C3



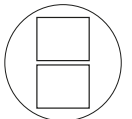
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	Plaques	Dim. Plaques	Surf. cuisson	Dimensions extérieures				Poids		
				A cm	B cm	C cm	H+H1 cm			
STREAM CLASSIC	N°	cm	m ²					Kg		
LFRNK - 5070	18	40 x 60	4.3	150	130+30	209	215+38	900		
---		40 x 80	5.8							
---		50 x 70	6.3							
LFRNKE - 5070		45 x 75	6.1							
LFRNKE - 5070		46 x 66	5.5							
LFRNKE - 5070		46 x 76	6.3							
LFRNK - 6080	18	60 x 80	8.6	170	154+30	235	230+40	1300		

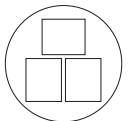
LFRNKE - 6080										
LFRNK - 8080	18	66 x 92	10.9	199	173+40	284	230+40	2050		
---		80 x 80	11.5							
---		80 x 90	12.9							
LFRNKE - 8080		(2x) 46 x 66	10.9							
LFRNK - 80100	18	80 x 100	14.4	215	173+40	300	230+41	2390		
---		(3x) 40 x 60	12.9							
LFRNKE - 80100		(2x) 45 x 75	12.1							
LFRNK - 80120	18	80 x 120	17.3	243	194+40	320	230+43	2430		
---		(2x) 60 x 80	17.3							
LFRNKE - 80120										
LFRNK - 100130	18	(2x) 66 x 92	21.8	288	235+40	359	230+40	3500		
---		(3x) 60 x 80	25.9							
---		(4x) 46 x 66	21.8							
LFRNKE - 100130		(4x) 46 x 76	25.1							
LFRNK - 100130	20	(2x) 66 x 92	24.2	288	235+40	359	250+40	3740		
---		(3x) 60 x 80	28.8							
---		(4x) 46 x 66	24.2							
---		(4x) 46 x 76	27.9							
LFRNK - 100130 MAXI										



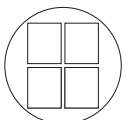
(2x) 46x66 cm - LFRNK 8080
 (2x) 45x75 cm - LFRNK 80100
 (2x) 60 x 80 cm - LFRNK 80120
 (2x) 66x92 cm - LFRNK 100130



(3x) 40x60 cm - LFRNK 80100
 (3x) 60x80 cm - LFRNK 100130



(4x) 46x66 cm - LFRNK 100130
 (4x) 46x76 cm - LFRNK 100130



Modèle	FOUR À COMBUSTION			FOUR ÉLECTRIQUE	
	Kcal/h	Puissance thermique		Puissance électrique	Puissance électrique
LFRNK		Kw	Btu/h	Brûleur Kw	Résistance Kw
LFRNK/E - 5070	40.000	46	160.000	1.5	30+1.5
LFRNK/E - 6080	55.000 ÷ 70.000	64 ÷ 82	218.000 ÷ 280.000	2.5	52+2.5
LFRNK/E - 8080	60.000 ÷ 80.000	70 ÷ 93	240.000 ÷ 320.000	3.5	61+3.5
LFRNK/E - 80100	70.000 ÷ 90.000	81 ÷ 104	280.000 ÷ 360.000	3.5	70+3.5
LFRNK/E - 80120	100.000 ÷ 120.000	116 ÷ 139	400.000 ÷ 480.000	4.0	105+3.5
LFRNK/E - 100130	100.000 ÷ 120.000	116 ÷ 139	400.000 ÷ 480.000	4.0	112.5+3.5
LFRNK - 100130 MAXI	100.000 ÷ 120.000	116 ÷ 139	400.000 ÷ 480.000	4.0	112.5+3.5

En option

Appareil à buée BOOSTER avec billes en fonte spheres

Composé de 12 éléments contenant des billes en fonte, qui permettent une plus grande accumulation de vapeur. Placé en contact direct avec la chambre de combustion, il assure une **production abondante de vapeur**. (F3)



Vanne automatique d'entrée de l'air

Entrée de l'air à température ambiante dans la chambre de cuisson. Ce mécanisme facilite et accélère l'extraction des vapeurs à l'intérieur de la chambre de cuisson, en **favorisant le séchage** du produit et en évitant à l'opérateur le coup de chaleur à l'ouverture de la porte. (F4)

Ouverture vanne d'extraction automatique des vapeurs (avec programme). (F6)

Aspirateur de vapeurs en acier inox (F5)

Gestion de vitesse de l'air

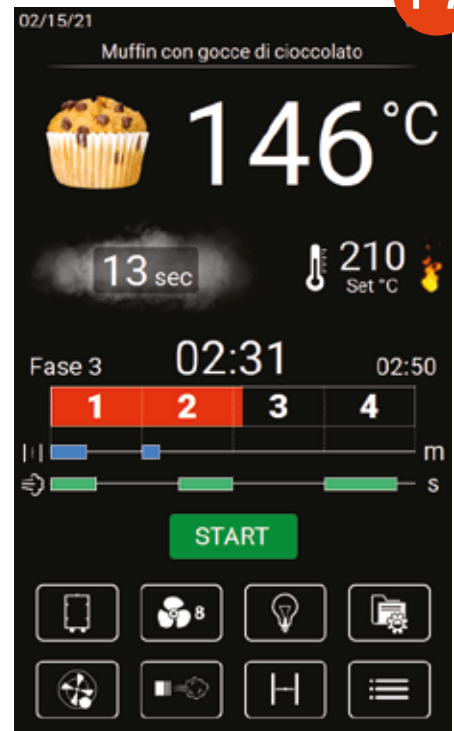
De 2 à 5 vitesses (tableau de commandes électromécanique et numérique).



MARCONI : tableau de commandes certifié pour l'industrie 4.0

Avec une interface graphique simple et intuitive. En téléchargeant l'appli gratuite, il est possible de surveiller à distance l'activité de la machine, l'état d'avancement de la recette et l'entretien à distance. (F7)

- **Téléassistance** pour donner au client un support technique rapide et immédiat.
- **Possibilité d'intégration** entre les différentes machines présentes à l'intérieur du laboratoire ;
- **Accès à un serveur** de réseau pour programmer et vérifier les recettes ; il peut être branché en réseau et peut être visualisé depuis un ordinateur, une tablette ou un smartphone
- **Démarrage programmée** journalier et hebdomadaire ;
- **99 programmes** de cuisson avec 8 phases pour chaque programme ;
- Possibilité de gérer : 8 vitesses de l'air, buée, aspirateur de vapeurs, vanne d'émission de l'air, vanne d'évacuation buée et alarmes du four ;
- **Recettes** avec images et backup des recettes sur clé USB multilingues ;
- **Intégration** entre les différentes machines du laboratoire ;
- **Contrôle énergétique** avec vérification des consommations (seulement pour la version électrique)



F7

F8

Hotte d'aspiration anti-gouttes

Hotte en acier inox, avec moteur à deux vitesses, avec grilles amovibles, facile à monter et nettoyer, pour éviter l'égouttement de la condensation. Grâce à un système de canaux inclinés, la condensation est convoyée dans des conduits appropriés d'écoulement pour la récolte de l'eau d'évacuation de l'appareil à buée. (F8)



Via Macia, 14
37040 Arcole - Verona
Italy

Tel. +39 045 618 01 26
Tel. +39 045 763 61 50
Fax +39 045 763 66 03

info@logiudiceforni.com
www.logiudiceforni.com

