



modello standard
standard model



modello con sportelli inox
stainless steel doors model

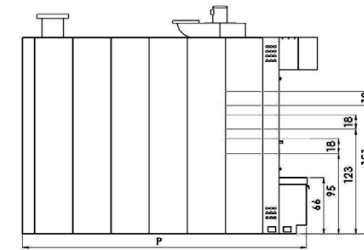
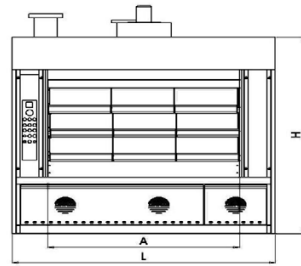


> **FACCIATA ED ELEMENTI PRINCIPALI:** in acciaio inox AISI 304 per una eccellente durata. Portine di informamento di tre tipologie: in cristallo temperato, in acciaio inox con oblò centrale, totalmente in acciaio inox. Autobilanciate, di facile smontaggio e pulizia. Bancale con porte rimovibili per agevolare l'accesso al bruciatore, alla fornacella e alle bocchette di pulizia dei condotti scarico fumi. Piani di cottura in granulato con armatura interna per un maggior e più duraturo accumulo e una più morbida distribuzione del calore per la perfetta cottura di qualsiasi tipo di pane.

FRONT AND THE MAIN ELEMENTS are made of AISI 304 stainless steel to ensure durability. The doors of baking chambers are of three types: tempered crystal, stainless steel with central porthole, totally in stainless steel. They are self-balanced and easy to remove and cleaning. The bed-plate is provided with removable doors to ensure easy access to the burner, the furnace and the cleaning openings of the exhaust ducts. Granulated stovetops with inner reinforcement: they ensure longer-lasting heat accumulation and more homogeneous heat distribution for the perfect baking of any type of bread.

3 CAMERE DI COTTURA 3 BAKING CHAMBERS

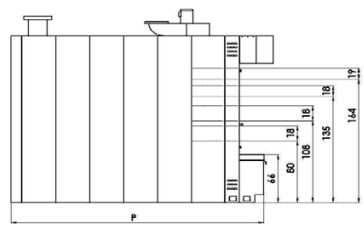
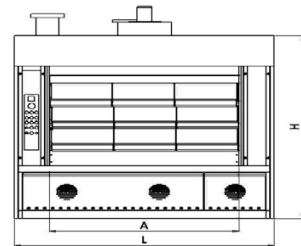
MODELLO MODEL	Camere Chambers	Sportelli Doors	Superficie di cottura Baking surface	Dimensioni camere Chambers size		Dimensioni esterne Overall dimensions			Lunghezza telaio manuale Manual loader length	Peso Weight	Potenzialità termica Thermic power	
				A Larghezza Width	Profondità Depth	L	P	H			kcal/h	kW
36 P1	3	2	6	123	161	175	299	230	217	6.600	55.000	64
36 P2	3	2	7,5	123	201	175	339	230	257	7.500	60.000	70
36 P3	3	2	8,9	123	241	175	379	230	297	8.000	70.000	81
39 T0	3	3	9	185	161	236	299	230	217	8.200	70.000	81
39 T1	3	3	10	185	181	236	319	230	237	8.800	78.000	90
39 T2	3	3	11,2	185	201	236	339	230	257	9.300	85.000	99
39 T3	3	3	13,4	185	241	236	379	230	297	10.200	95.000	110
312 T0	3	4	12	246	161	298	299	230	217	9.600	90.000	104
312 T1	3	4	14,8	246	201	298	339	230	257	10.700	97.000	112
312 T3	3	4	17,8	246	241	298	379	230	297	11.800	110.000	127
312 P1	3	4	20,7	246	281	298	419	230	337	13.300	120.000	139



Altezza di sfornamento Useful unloading heights	
1ST chamber	18 cm
2ND chamber	18 cm
3RD chamber	19 cm

4 CAMERE DI COTTURA 4 BAKING CHAMBERS

MODELLO MODEL	Camere Chambers	Sportelli Doors	Superficie di cottura Baking surface	Dimensioni camere Chambers size		Dimensioni esterne Overall dimensions			Lunghezza telaio manuale Manual loader length	Peso Weight	Potenzialità termica Thermic power	
				A Larghezza Width	Profondità Depth	L	P	H			kcal/h	kW
48P0	4	2	8	123	161	175	299	230	217	7.200	63.000	73
48P2	4	2	10	123	201	175	339	230	257	8.200	73.000	84
48P3	4	2	11,9	123	241	175	379	230	297	9.000	83.000	95
412 T1	4	3	11,9	185	161	236	299	230	217	9.000	93.000	107
412 T2	4	3	14,9	185	201	236	339	230	257	9.600	97.000	112
412 T3	4	3	17,8	185	241	236	379	230	297	10.500	110.000	127
412 P1	4	3	20,8	185	281	236	419	230	337	11.700	125.000	145
412 P2	4	3	22,3	185	301	236	439	230	357	12.500	132.000	153
416 T2	4	4	19,7	246	201	298	339	230	257	11.800	115.000	133
416 T3	4	4	23,7	246	241	298	379	230	297	13.400	130.000	150
416 P1	4	4	27,6	246	281	298	419	230	337	14.600	135.000	156
416 P2	4	4	29,6	246	301	298	439	230	357	15.000	140.000	163



Altezza di sfornamento Useful unloading heights	
1ST chamber	18 cm
2ND chamber	18 cm
3RD chamber	18 cm
4TH chamber	19 cm

VAPOR



Forno a tubi di vapore
Steam tubes oven





VAPOR

Forno a tubi di vapore

Il forno anulare **VAPOR** è il risultato ottimale nato dalla pluriennale esperienza e dall'impegno del nostro settore Ricerca e Sviluppo, per produrre qualsiasi tipo di pane, grazie alla sua robustezza e affidabilità, garanzia di un proficuo investimento nel tempo.

Steam tubes oven

VAPOR annular oven is the optimal result born from years of experience and commitment of our research and development to produce any type of bread, thanks to its robustness and reliability, ensuring a profitable investment over time.

VAPORIZZATORI

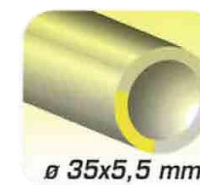
Situati direttamente in ogni camera di cottura, sono indipendenti e garantiscono una elevata e costante produzione di vapore. Ogni camera di cottura può, a richiesta, essere dotata di doppi vaporizzatori, per permettere di soddisfare anche particolari esigenze di produzioni, con notevoli quantità di vapore (VAPOR double).

STEAM GENERATORS: Located directly in each baking chamber, are independent and guarantee a high and constant steam production. On request, each baking chamber can be provided with double steam generators, that allow to carry out even special types of production in which considerable steam quantities are required (VAPOR double).

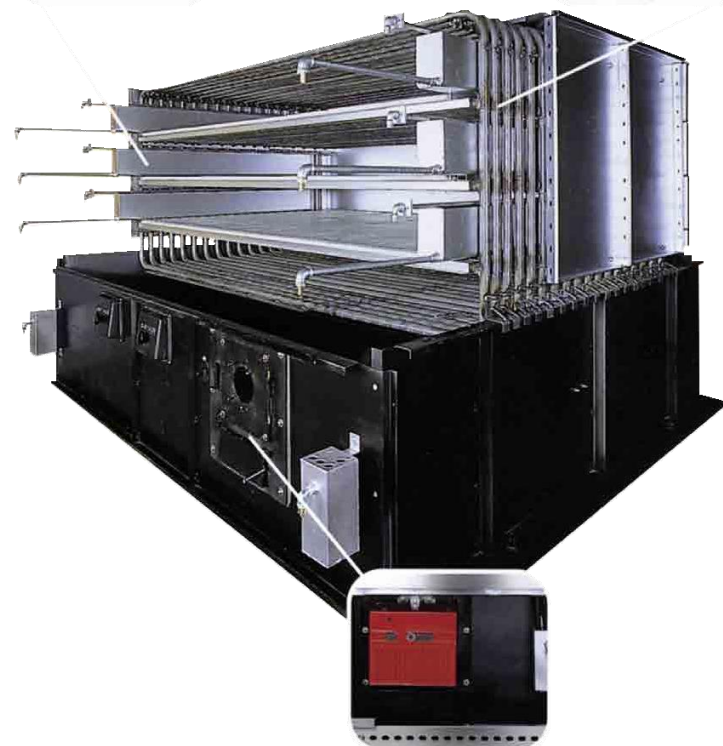
> SISTEMA DI COTTURA

Forno a platea fissa con fascio tubiero ad anelli singoli formati da tubi senza saldatura (processo "Mannesman"), ad alta pressione (Norme UNI 663/68, acciaio Fe 45,2, diametro 35x5,5 mm garantiti, con certificato di collaudo). Collaudati singolarmente al termine del ciclo produttivo interno. Grazie al numero e alla qualità dei tubi impiegati, viene assicurato un eccellente rendimento termico e una perfetta omogeneità di cottura

BAKING SYSTEM: Oven with fixed shell and tube rings each formed from seamless pipe (process "Mannesmann"), high pressure (UNI 663/68, Fe 45.2 steel, diameter 35x5,5 mm guaranteed, with test certificate). Individually tested at the end of the internal production cycle. Thanks to the number and quality of the tubes used, is ensured an excellent thermal efficiency and a perfect homogeneity of baking.



Ø 35x5,5 mm



> FORNACELLA LATERALE

Il forno può essere dotato, a richiesta, di fornacella laterale per riscaldamento con combustibili solidi.
SIDE FURNACE
On request, the oven can be equipped with a side furnace for heating with solid fuels.

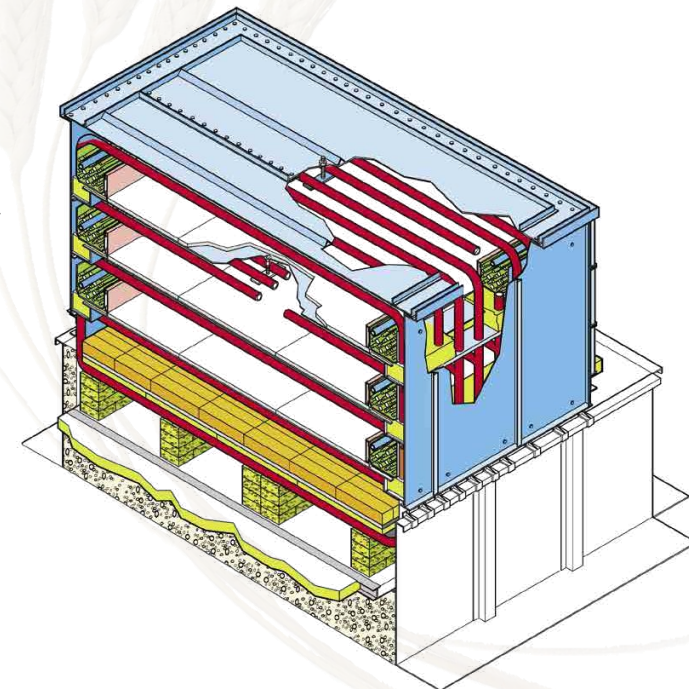
FORNACELLA E CANALI DI FUMO

> Accuratamente studiati e progettati per una perfetta distribuzione del calore, sono di materiale refrattario di ottima qualità.

La fornacella, situata frontalmente e predisposta con cinerario, può funzionare con qualsiasi combustibile: liquido, gassoso o solido (legna, carbone ecc.)

FURNACE AND FLUES

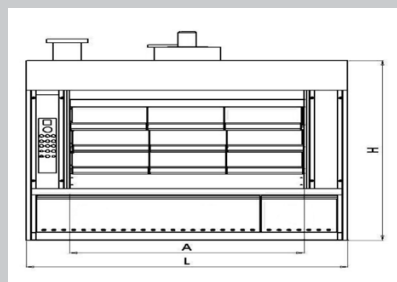
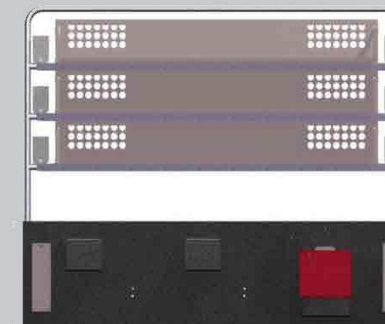
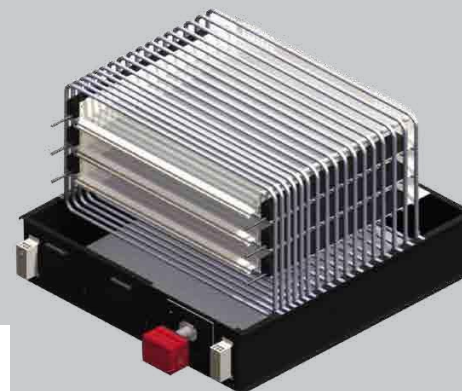
The furnace and the flues have been carefully designed in order to ensure perfect heat distribution and are made of high-quality refractory material. The furnace is positioned frontally and provided with ashpan, it can work with any kind of fuel: liquid, gaseous or solid (for example firewood, coal, etc.)



VAPOR double

Forno a vapore con tubi anulari e doppie vaporiere in ogni camera di cottura
Doppie vaporiere con comando indipendente.

Steam oven with annular tubes and double steam generators in each baking chamber
Double steam generators with independent control



Nel forno VAPOR DOUBLE le dimensioni esterne A-H sono uguali al modello base, la larghezza L è aumentata di 22 cm.
In the VAPOR DOUBLE oven the external dimensions A-H are equal to the basic model, the width L is increased by 22 cm.

> QUADRO COMANDI

A bassa tensione, raggruppa tutti gli strumenti di regolazione e di controllo. La serranda del camino è dotata di fine corsa di sicurezza che consente l'accensione del bruciatore solo con serranda in posizione di lavoro.

CONTROL PANEL

Low voltage control panel, brings together all the control devices. The damper of the chimney is equipped with a safety switch that enables the ignition of the burner with damper only in the working position.

> COMANDI VAPORIERE

Permette di regolare la quantità di vapore richiesta, per ogni camera di cottura.

STEAM GENERATORS CONTROL PANEL

Allows you to adjust the amount of steam required for each baking chamber.



> CENTRALINA ELETTRICA

Collocata sotto il bancale risponde a tutte le Norme CE in materia di sicurezza ed è facilmente ispezionabile per ogni necessità.

ELECTRIC UNIT

It is positioned under the bedplate, complies with all the CE safety standards and it is easy to inspect for any need.

