

mc

F O R N I



Passione per tradizione
Forno a Tubi



 **Passione per tradizione**

Il forno a tubi di vapore è il sistema più vecchio e collaudato per cuocere il pane in maniera morbida ed uniforme. Mantenendo sempre il forno pronto, dopo parecchio tempo di pausa, il prodotto non viene bruciato.

Facciata e bocca forno:

Sono costruite in acciaio inox da 1,5 mm. Le portine sotto il bancale sono asportabili per poter accedere al bruciatore, alle vaporiere, al gruppo elettrovalvole per vaporiere e per la pulizia dei canali. Le portine d'infornamento sono in vetro temperato e controbilanciate: basta un semplice tocco per chiuderle o aprirle. Inoltre sono di facile smontaggio in caso di pulizia.

Fornace:

Canali di circolazione fumi costruiti con mattoni refrattari ad alta percentuale di allumina e dimensionati in maniera tale per avere una perfetta uniformità di cottura.

Furnace and the flues:

Are made with refractory bricks at high percentage of allumina designed in such a way to get a perfect baking uniformity.

Le foyer et conduits de la fumée:

Sont construits avec briques réfractaires avec une pourcentage élevé d'alumine soigneusement étudiés afin de garantir une cuisson parfaitement uniforme.

Vaporiere:

Sono situate sopra ai tubi nel punto più caldo del forno per permettere un recupero molto veloce della temperatura. Per la manutenzione si accede togliendo le portine sotto il bancale

Steam generators:

Are positioned directly above the tubes in the hottest point of oven to allow a very fast temperature recovery. Maintenance is accessed by removing the doors under bed-plate.

Vaporisateurs:

Sont situés au-dessus des tubes dans le point plus chaud du four pour permettre une reprise de température très rapide. La maintenance est accessible en élevant les portes sous le table de travail.

 **Passion for tradition**

The steam tube oven is the older system and tested to bake bread so soft and uniform. Maintaining the oven always ready also after a long time to rest, the product is not burned.

Front and mouth of oven:

Are made of stainless steel 1,5 mm. The bed-plate is provided with removable doors to ensure easy access to the burner, to steam generators, to solenoid valves for steam generators and the cleaning openings of the flues. The doors of baking chambers are made of tempered crystal, are self-balanced and easy to remove.

 **Passion pour la tradition**

Le four à vapeur avec tubes annulaires est le plus ancien système et testées pour cuire le pain si douce et uniforme. Maintien de la disponibilité du four, même après un temps de pause long, le produit n'est pas brûlé.

Facade et bouche du four:

Sont construits en acier inox de 1,5 mm. Table de travail avec portes amovibles pour l'accès au brûleur, aux générateurs de vapeur, au group électrovanne pour générateurs de vapeur et aux petites portes de nettoyage des conduits d'évacuation de la fumée. Les portes d'enfournement, en verre trempé, sont à équilibre automatique et sont faciles à démonter.



Fascio tubiero:

Costruito con tubi "Mannesmann" in acciaio Fe 45,2 NORME UNI 663/38 Ø 27- sp. 4 mm.

Questo tipo di materiale permette di resistere ad altissime pressioni ed inoltre resiste alla corrosione causata dalla combustione.

Pipes beam:

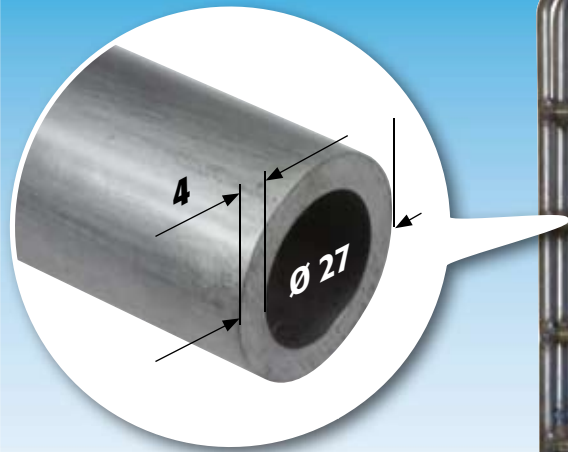
Is made with tubes "Mannesmann" process UNI 663/68 STANDARS STEEL Fe 45,2 Ø 27 x 4 mm.

This type of material can withstand very high pressures and also resist corrosion caused by combustion.

Faisceau tube:

Construit avec tubes "Mannesmann" en acier Fe 45,2 NORMES UNI 663/38 Ø 27 x 4 mm.

Ce type de matériau peut résister à des pressions très élevées et résiste également à la corrosion causée par la combustion.



Il diametro 27 – sp. 4 mm. permette di avere una massa notevole di tubi (peso kg.4 al metro lineare), pertanto non serve portare a temperatura elevata il vapore nel tubo in quanto la massa elevata fa in modo che la cottura sia assolutamente dolce ed è sempre pronto ad una nuova cottura.



The diameter of 27 x 4 mm. allows a considerable amount of tubes (weight kg. 4 per meter), therefore is not necessary to lead to high temperature the steam in the pipe because the high mass of tubes makes sure that baking is absolutely soft and the oven is always ready for the other backing.

Le diamètre de 27 x 4 mm. permet une quantité considerable de tubes (poids kg. 4 par mètre), donc il n'est pas nécessaire entraîner à haute température le vapeur dans le tube parce que la masse élevée rend la cuisson tout à fait doux et est toujours prêt pour une nouvelle cuisson.

OPTIONAL:

A richiesta il forno può essere dotato di fornacella laterale per il funzionamento a legna.

OPTIONAL:

On request the oven can be equipped with side furnace for wood working.

EN OPTION:

Sur demande le four peut être équipé avec foyer lateral pour le fonctionnement à bois.

Platee di cottura:

Sono costruite con materiale caricato al silicio e tenuto insieme da una rete di ferro elettrosaldada assolutamente a norme per prodotti alimentari.

Baking floor:

Made of refractory reinforced concrete with flint sand held together by a welded iron mesh absolutely according to food rules.

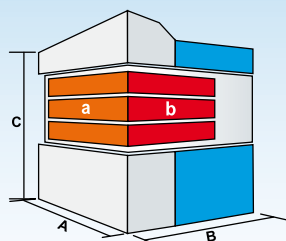
**Soles:**

Sont construits avec un matériau contenant du silicium et maintenus ensemble par un réseau de fer soudé absolument à normes pour les produits alimentaires.



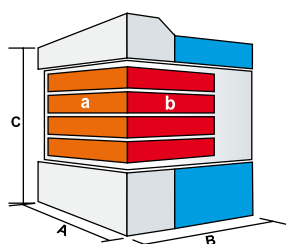
MODELLO MODEL MODELE	Camere Chambers Chambres	Vetri Doors Palettes	Superficie di cottura Baking Surface Surface de cuisson	Dimensioni camere Chambers dimensions Dimensions Chambres	Dimensioni esterne Outside dimensions Dimensions exterieures cm	Potenza inst. con vapore Installed power with steam gen. Puissance thermique	Consumo orario Consumption hour Consummation horaire	Peso Weight Poids	Produzione oraria Production hour Production horaire
----------------------------	--------------------------------	----------------------------	--	--	--	---	---	-------------------------	---

FTV A 3 CAMERE CHAMBERS / CHAMBRES



	nr.	nr.	m ²	a	b	A	B	C	Kal/h	kg	kW	
TM 32/16	3	2	6,00	1240	1600	1840	2880	2300	53.000	32.000	6.000	1
TM 32/20	3	2	7,50	1240	2000	1840	3280		65.000	39.000	7.500	1
TM 33/16	3	3	9,00	1860	1600	2460	2880		75.000	45.000	9.000	1,4
TM 33/20	3	3	11,00	1860	2000	2460	3280		90.000	54.000	11.000	1,4
TM 33/24	3	3	13,50	1860	2400	2460	3680		105.000	63.000	13.500	1,5
TM 34/16	3	4	12,00	2480	1600	3080	2880		90.000	54.000	12.000	1,5
TM 34/20	3	4	15,00	2480	2000	3080	3280		110.000	66.000	15.000	1,5
TM 34/22	3	4	16,45	2460	2230	2940	3540		115.150	69.059	14.000	0,75
TM 34/24	3	4	18,00	2480	2400	3080	3680		125.000	75.000	18.000	1,5

FTV A 4 CAMERE CHAMBERS / CHAMBRES



	nr.	nr.	m ²	a	b	A	B	C	Kal/h	kg	kW	
TM 42/16	4	2	7,80	1240	1600	1840	2880	2300	70.000	42.000	7.800	1,5
TM 42/20	4	2	9,80	1240	2000	1840	3280		85.000	51.000	9.800	1,5
TM 42/24	4	2	12,00	1240	2400	1840	3670		95.000	57.000	12.000	1,5
TM 43/16	4	3	12,00	1860	1600	2460	2880		90.000	54.000	12.000	1,5
TM 43/20	4	3	15,00	1860	2000	2460	3280		110.000	66.000	15.000	1,5
TM 43/24	4	3	18,00	1860	2400	2460	3680		125.000	75.000	18.000	1,5
TM 44/16	4	4	16,00	2480	1600	3080	2880		125.000	75.000	16.000	1,5
TM 44/20	4	4	20,00	2480	2000	3080	3280		135.000	81.000	20.000	1,5
TM 44/24	4	4	24,00	2480	2400	3080	3680		150.000	90.000	24.000	1,5
TM 44/28	4	4	28,00	2480	2800	3080	4080		160.000	96.000	28.000	1,5

Illustrazioni e dati tecnici riportati in questo foglio illustrativo non sono impegnativi e possono essere variati senza preavviso.
The illustrations and technical specifications on this leaflet are not binding and may be changed without prior notice.



Via XX Settembre
MONTEFORTE D'ALPONE (Verona) Italy
Tel.: +39 (0) 045 761 0148
Fax: +39 (0) 045 610 3589
mail:emmeciforni@alice.it

Dealer: