



*Passione per tradizione  
Passion for tradition  
Pasión por la tradición*



**FORNO A TUBI  
OVEN TO TUBES  
HORNO DE TUBOS**





## 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'inforntamento 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 alumina designed in such a way to get a perfect baking uniformity.

### Caldera:

y canales de circulación de vapores están construidas con ladrillos refractarios con alto porcentaje de alúmina y dimensionados para la obtención de una perfecta uniformidad de cocción.

### 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.

### Generadores de vapor:

se posicionan sobre los tubos en el punto más caliente del horno para permitir una veloz recuperación de la temperatura.

## 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.*



## Pasión por la tradición

El horno de tubos de vapor es el sistema más antiguo y experimentado para la cocción del pan de manera blanda y uniforme, manteniendo siempre el horno listo aún luego de un período de pausa, y el producto no se quema.

### Frente y boca del horno:

se construyen en acero inoxidable de 1,5 mm. Las puertas inferiores se pueden quitar para acceder al quemador, a los generadores de vapor, al grupo de electroválvulas del vapor y para la limpieza de los canales. Las puertas de las cámaras son de vidrio templado y balanceadas: basta un toque sutil para aprirla o cerrarlas. Además son fáciles de quitar para su limpieza.



**Fascio tubiero:**

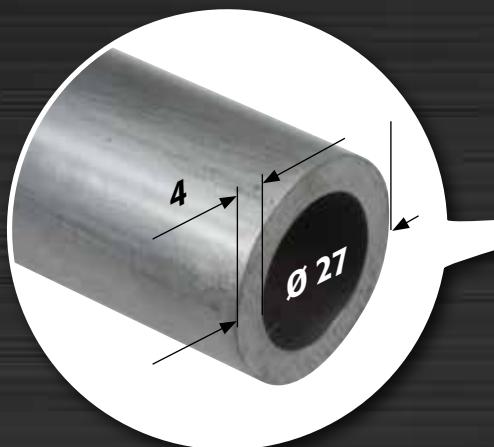
Costruito con tubi "Mannesmann" in acciaio Fe 45,2 NORME UNI 663/38 Ø 27- sp. 4 mm.  
Questo tipo di materiale permette di resistere ad altissime pressioni ed inoltre resiste alla corrosione causata dalla combustione.

**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.*

**Faja de tubos:**

construida con tubos "Mannesmann" de acero Fe 45,2 NORME UNI 663/38 Ø 27 – esp.4 mm. Este tipo de material permite resistir a altísimas presiones y además resiste a la corrosión causada por la combustión.



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.*

Il diámetro 27 – esp.4 mm. permite contar con una masa notable de tubos (peso kg.3 por metro linear), por lo tanto es tan importante llevar a elevada temperatura el vapor en el tubo ya que la masa habilita una cocción absolutamente dulce.

**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.*

**OPCIONAL:**

A pedido se puede instalar una caldera lateral para leña

**Platee di cottura:**

Sono costruite con materiale caricato al silicio e tenuto insieme da una rete di ferro elettrosaldato 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.*

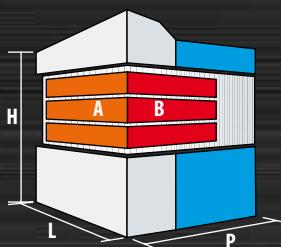
**Plateas de cocción :**

se construyen con material regornado de silicio y reforzado por una red de hierro electrosaldada absolutamente a norma para productos alimenticios



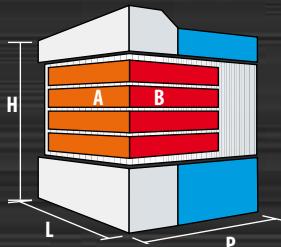
MODELLO MODEL MODELO	Camere Chambers Cámaras	Vetri Glass Vidrio	Superficie di cottura <i>Baking Surface</i> Sup. de cocción	Dimensioni esterne <i>External dimension</i> Dimensiones externas	Dimensioni camere <i>Chambers dimensions</i> Dimensiones cámara	Produzione oraria <i>Hourly production</i> Prod. de pan por hora	Potenza El. installata <i>Installed Elect. Power</i> Energ. El.. instal.	Potenza Term. instal. <i>Therm. Inst.</i> Power Pot. Térm. instal.	Consumo orario <i>Hourly consumption</i> Consumo de Hora	Peso Weight Peso
----------------------------	-------------------------------	--------------------------	---	---	---	--	--	---	---	------------------------

**FTV A 3 CAMERE  
CHAMBERS / CÁMARAS**



N°	N°	Mq -sqm	LxPxH (cm)	A x B cm	Kg/h	kW	Kcal (kW)	Kcal (kW/h)	Kg
TM 32/16	3	5,9	185x285x220	124x160	60	1,5	55.000 (64)	33.000 (38)	7500
TM 32/20		7,4	185x325x220	124x200	75		63.000 (73)	38.000 (44)	8500
TM 32/24		8,9	185x365x220	124x240	90		70.000 (81)	44.000 (51)	9500
TM 33/16		8,9	245x285x220	186x160	90		70.000 (81)	72.000 (84)	8500
TM 33/20		11,2	245x325x220	186x200	110		90.000 (105)	55.000 (64)	8900
TM 33/24		13,4	245x365x220	186x240	135		100.000 (116)	60.000 (70)	9500
TM 34/16		11,9	310x285x220	248x160	120		90.000 (105)	53.000 (62)	9500
TM 34/20		14,85	310x330x220	248x200	150		98.000 (114)	59.000 (69)	10000
TM 34/24		17,85	310x365x220	248x240	180		110.000 (128)	66.000 (77)	10800
TM 34/28		20,85	310x410x220	248x280	210		120.000 (140)	72.000 (84)	11200

**FTV A 4 CAMERE  
CHAMBERS / CÁMARAS**



N°	N°	Mq -sqm	LxPxH (cm)	A x B cm	Kg/h	kW	Kcal (kW)	Kcal (kW/h)	Kg
TM 42/16	4	7,9	185x285x220	124x160	80	1,5	70.000 (81)	42.000 (49)	7800
TM 42/20		9,9	185x325x220	124x200	100		85.000 (99)	51.000 (59)	9900
TM 42/24		11,9	185x365x220	124x240	120		95.000 (110)	57.000 (66)	11900
TM 43/16		11,9	245x285x220	186x160	120		90.000 (105)	54.000 (63)	11900
TM 43/20		14,9	245x325x220	186x200	150		115.000 (134)	59.000 (69)	14900
TM 43/24		17,9	245x365x220	186x240	180		125.000 (145)	75.000 (87)	17900
TM 44/16		15,9	310x285x220	248x160	160		120.000 (140)	72.000 (84)	15900
TM 44/20		19,9	310x330x220	248x200	200		130.000 (150)	78.000 (91)	19800
TM 44/24		23,8	310x365x220	248x240	240		150.000 (174)	90.000 (105)	23800
TM 44/28		27,8	310x410x220	248x280	280		160.000 (186)	96.000 (112)	27800

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.

Las ilustraciones y los datos técnicos de este prospecto no son vinculantes y pueden modificarse sin previo aviso.



**Passione per tradizione**

Via Chiarelle, 10  
MONTEFORTE D'ALPONE (Verona) Italy  
Tel.: +39 (0) 045 761 0148  
mail:info@mcforni.it  
[www.mcforni.it](http://www.mcforni.it)

Dealer:

