



Passione per tradizione
Passion for tradition
Passion pour tradition



FORNO A TUBI
OVEN TO TUBES
FOUR AVEC TUBES





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.

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.

Vaporiseurs:

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 enlevant 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:

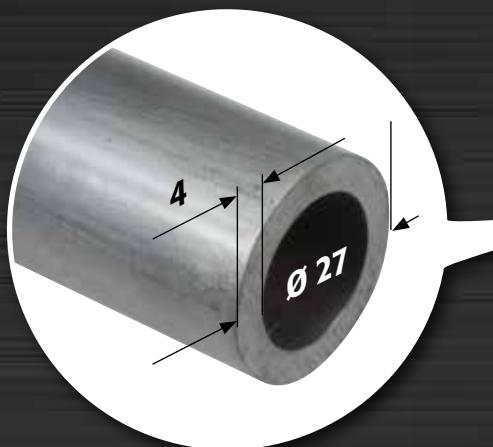
Costruito con tubi "Mannesmann" in acciaio Fe 45,2 NORME UNI 663/38 Ø 27 - sp. 4 mm.
Questo tipo di materiale permette di resistere ad altissime pressioni ed inoltre resiste alla corrosione causata dalla combustione.

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 considérable 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 eletrosaldato 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.

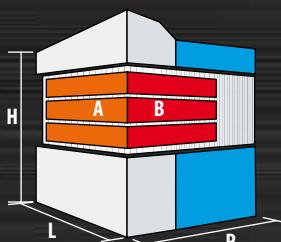
Soles:

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



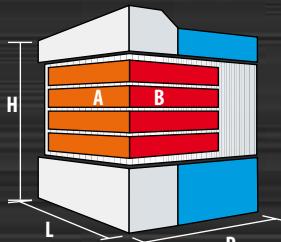
MODELLO MODEL MODELE	Camere Chambers Chambres	Vetri Glass Palettes	Superficie di cottura Baking Surface Surface de cuisson	Dimensioni esterne External dimension Dimensions extérieures	Dimensioni camere Chambers dimensions Dimensions Chambres	Produzione oraria Hourly production Production horaire	Potenza El. installata Installed Elect. Power Puissance élec. installée	Potenza Term. instal. Therm. Inst. Power Puissance therm. installée	Consumo orario Hourly consumption Consommation horaire	Peso Weight Poids
----------------------------	--------------------------------	----------------------------	---	--	---	--	--	--	--	-------------------------

**FTV A 3 CAMERE
CHAMBERS / CHAMBRES**



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 / CHAMBRES**



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.
Les illustrations et les données techniques contenues dans cette notice ne sont pas contractuelles et peuvent être modifiées sans préavis.



Passione per tradizione

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

Dealer:

