

ITA Costruito con materiali di prima scelta che garantiscono una particolare robustezza ed una elevata elasticità termica adatta alle temperature d'esercizio, il nostro forno viene costruito nei modelli a due, tre e quattro camere sovrapposte (vedi tabellina). Il gruppo di cottura è formato da una serie di elementi radianti composti da tubi Dalmine ss27x4 ad alta pressione speciali per forni da pane la prima serie dei quali ha un passo più ravvicinato, per rafforzare il calore sulla parte anteriore del forno. La fornacella frontale, può funzionare con qualsiasi combustibile (nafta, gasolio, gas metano, gpl, gas città, kerosene). Costruita interamente in acciaio INOX AISI 304 è composta da: colonne laterali dove sono incorporati i gruppi idraulici, i comandi vaporizzatori ed il pannello comandi elettrici; cappa frontale: costruita ad intercapedine isolata per evitare la formazione di condense è completa di aspirazione per l'annullamento dei vapori durante il lavoro; bancale in acciaio inox come piano appoggio con portine frontali ad incastro per l'accesso alla fornacella ed alle vaporiere per una facile ispezione e manutenzione; Portine d'infornamento in cristallo temperato autobilanciante e facilmente smontabili; Vaporiere di grande capacità termica e di facile accesso e manutenzione, trovano alloggio sotto il bancale, una per ogni camera di cottura, completamente smontabili per una pulizia periodica; valvole di scarico vapore: interamente in fusione di alluminio pieno, robuste manovrabili dal fianco sinistro o destro del forno; illuminazione: posta lateralmente alle camere di cottura con oblò facilmente smontabili dal frontale del forno; pareti perimetrali: in lamiera zincata, prevennicata richiesta in acciaio inox di facile smontaggio, con una coibentazione idonea in lana di roccia ad altro rendimento.

ENG Constructed in the highest quality materials which guarantee sturdiness and elevated thermal elasticity, adapted to the working temperature, we propose our oven in models with 2-3 and 4 overlaying chambers (see the enclosed tabel). The baking chamber group is formed of a series of heat-radiating elements composed of high-pressure Dalmine 27x4 pipes especially designed for bread ovens the first series of which has an even closer pitch in order to reinforce the anterior heat of the oven. The front firebox is able to function with any type of fuel fuel oil, diesel, gas, gpl. It is made in refractory-inox Aisi 310/s for high temperature. The structure is constructed entirely in Aisi 304 stainless steel, and is composed of the lateral columns, in which the hydraulic units, the vaporiser controls and the electrical panel swicht. The front hood is constructed with insulated air cavities to avoid the formation of condensate and complete with an exhaust fan for the removal of vapour during work. The bed in stainless steel is complete with the front doors for access to the firebox, and the stam generators for an easy inspection and maintenance. The baking doors are constructed in tempered plate glass, self-balanced, and easily detachable. Steam-generators are of great thermal capacity and easy maintenance, and are housed beneath the bed, one for each baking chamber, and completely detachable for periodic cleaning. The blowdown valves are constructed entirely in aluminium, are very strong type, and can be operated from the front in left or right side of the oven. The illumination is located at the side of the baking chamber, and with the easily removable support. The external walls are in pre-painted galvanized sheet iron, or stainless steel, at request, and are easily removable, with the insulation is of high thermal insulation quality, and encloses the entire system.

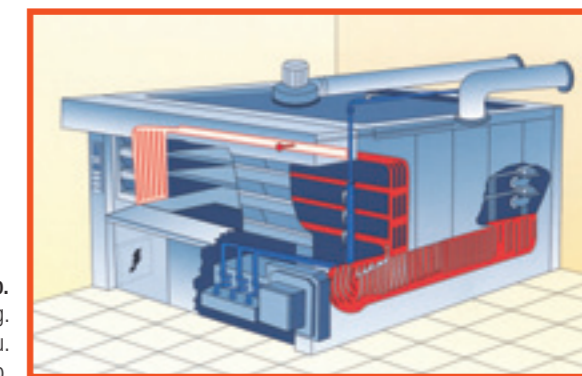
FRA Utilisant des matériaux de premier choix qui lui garantissent une solidité particulière ainsi qu'une grande élasticité thermique adaptée aux températures d'exploitation, notre four est proposé dans les version a 2-3-4 chambres superposées voir tableau). Groupe de cuisson: formé de séries d'éléments radiants composés de tubes Dalmine ss27x4 à haute pression spéciaux pour fours de boulangers) la première série a un écartment plus réduit pour renforcer la chaleur dans la zone antérieure. La chambre frontale peut fonctionner avec n'importe quel combustible mazuout, gas-oil, méthane, gpl, kerosene). Façade, construite entièrement en INOX Aisi 304 composée de: Colonnes laterales, où sont

incorporés les groupes hydrauliques, les commandes des vaporisateurs et la centrale électrique. Hotte frontale comprenant un interstice pour éviter la formation de condensation, elle est complétée par un aspirateur par un aspirateur pour l'évacuation des vapeurs durant le fonctionnement. Banc: comprenant des portes frontales pour accéder à la chambre de combustion et à générateur de vapeur pour un'entretien très facile. Portes d'enfournement en verre trempé auto-compensé et facilement démontables. Vaporisateurs: d'une grande capacité thermique et d'entretien facile, ils sont placés sous le banc une pour chaque chambre cuisson) et sont entièrement démontables pour un nettoyage périodique. Soupapes d'échappement de la vapeur entièrement en aluminium très gros et solide, manoeuvrables par le côté de four à droite ou à gauche. Eclairage: placé sur le côté des chambre de cuisson avec le verre facilement démontable. Parois perimetrales: en tôle zinguée, pre-vernies, a request en acier-inox avec une isolation thermique élevé, que enveloppe toute l'installation. Cuisson uniforme grâce au fort rayonnement thermique des éléments radiants, rendement maximum et économie d'exploitation, fonctionnalité et solidité garantie par la qualité des matériaux employés et par la conception de la construction.

ESP Construido con materiales que garantizan una resistencia considerable y gran elasticidad térmica adecuada a las temperaturas de trabajo, nuestro horno se fabrica con 2-3-4 cámaras sobrepuestas (ver tabla). Grupo de coccion: formado por una serie de elementos radiantes formados por tubos Dalmine ss27x4 para alta presión especiales para horno de pan la primera serie de los que tiene una distancia menor entre ellos para reforzar el calore en la parte anterior del horno. El hornillo frontal funciona con cualquier tipo de combustible (nafta, gasóleo, gas, gpl, kerosene). Fachada construida completamente de acer inox Aisi 304 formada por: Columnas laterales, donde se encuentran incorporados los grupos hidráulicos, los mandos de vaporización y la central electrica. Campana frontal construida con cámara aislante para evitar la formación de condensación, está completa de un aspirador para eliminar los vapores durante el trabajo. El banco en acero INOX, tiene dos portezuelas frontales para acceder al hornillo y a las vaporizadores se pueden desmontar con facilidad. Puertas para enhornar de cristal atemperado, autocompensadas, se pueden desmontar completamente para la limpieza periódica. Valvulas de descarga del vapor: fabricadas completamente en aluminium, se maniobran en la parte anterior donde es la columna laterale de horno. Iluminacion: colocada al lado de las cámaras de coccion, con oblos que pueden ser desmontados con facilidad. Paredes perimetrales: son de chapa galvanizada, preesmaltadas, pueden desmontar facilmente. Aislamiento: un potente revestimiento térmico en lana de rocha envuelve toda la instalación.



FTA



Camera di combustione formata da tubi ad alta pressione chiusi ad anello.
Combustion chamber formed from tubes to high pressure sluces to ring.
Chambre de combustion formée de tubes à haute pression je fermai à anneau.
Camara de combustión formada por tubos a alta presión cerré a anillo.



Model	Dimensions (mm)	Weight (kg)	Area (m²)	Capacity (kCal)	Power (kW)	Gas (n°)	Dimensions (mm)	Dimensions (n°)
FTA22.04	2000x2730x2150(+350)	2.700	4	30	1,5	2	1240x1610x2000	2
FTA22.05	2000x3140x2150(+350)	3.000	5	35	1,5	2	1240x2020x2000	2
FTA22.06	2000x3550x2150(+350)	3.300	6	36	1,5	2	1240x2430x2000	2
FTA23.06	2600x2730x2150(+350)	3.300	6	36	1,5	3	1860x1610x2000	2
FTA23.07	2600x3140x2150(+350)	3.600	7,5	39	1,5	3	1860x2020x2000	2
FTA23.09	2600x3550x2150(+350)	3.900	9	45	1,5	3	1860x2430x2000	2
FTA24.08	3220x2730x2150(+350)	3.900	8	40	1,5	4	2480x1610x2000	2
FTA24.10	3220x3140x2150(+350)	4.100	10	50	1,5	4	2480x2020x2000	2
FTA24.12	3220x3550x2150(+350)	4.300	12	60	1,5	4	2480x2430x2000	2
FTA24.14	3220x3960x2150(+350)	4.500	14	70	1,5	4	2480x2840x2000	2
FTA32.06	2000x2730x2150(+350)	3.300	6	36	1,5	2	1240x1610x2000	3
FTA32.07	2000x3140x2150(+350)	3.600	7,5	39	1,5	2	1240x2020x2000	3
FTA32.09	2000x3550x2150(+350)	3.900	9	45	1,5	2	1240x2430x2000	3
FTA33.09	2600x2730x2150(+350)	3.900	9	45	1,5	3	1860x1610x2000	3
FTA33.11	2600x3140x2150(+350)	4.100	11	55	1,5	3	1860x2020x2000	3
FTA33.13	2600x3550x2150(+350)	4.400	13,5	68	1,5	3	1860x2430x2000	3
FTA33.16	2600x3960x2150(+350)	4.700	16	80	1,5	3	1860x2840x2000	3
FTA34.12	3220x2730x2150(+350)	4.300	12	60	1,5	4	2480x1610x2000	3
FTA34.15	3220x3140x2150(+350)	4.600	15	75	1,5	4	2480x2020x2000	3
FTA34.18	3220x3550x2150(+350)	4.900	18	85	1,7	4	2480x2430x2000	3
FTA34.21	3220x3960x2150(+350)	5.200	21	92	1,7	4	2480x2840x2000	3
FTA42.08	2000x2730x2150(+350)	3.800	8	40	1,5	2	1240x1610x2000	4
FTA42.10	2000x3140x2150(+350)	4.100	10	50	1,5	2	1240x2020x2000	4
FTA42.12	2000x3550x2150(+350)	4.300	12	60	1,5	2	1240x2430x2000	4
FTA43.12	2600x2730x2150(+350)	4.300	12	60	1,5	3	1860x1610x2000	4
FTA43.15	2600x3140x2150(+350)	4.600	15	75	1,7	3	1860x2020x2000	4
FTA43.18	2600x3550x2150(+350)	4.900	18	85	1,7	3	1860x2430x2000	4
FTA43.21	2600x3960x2150(+350)	5.200	21	92	1,7	3	1860x2840x2000	4
FTA44.16	3220x2730x2150(+350)	4.700	16	80	1,7	4	2480x1610x2000	4
FTA44.20	3220x3140x2150(+350)	5.100	20	90	1,7	4	2480x2020x2000	4
FTA44.24	3220x3550x2150(+350)	5.500	24	99	1,7	4	2480x2430x2000	4

vedi legenda simboli - see symbols legend - voir la legende symboles - ver la leyenda symboles