




 **europa** s.r.l.

-  Forni a tubi anulari
-  Steam tube deck ovens
-  Ringrohrdampfbacköfen
-  Hornos de tubos anulares
-  Fours à sole à tubes annulaires

**new edition**



**leonardo**





# leonardo




 Perché scegliere LEONARDO ...


- La cottura risulta sempre dolce ed uniforme, ideale per qualsiasi tipo di prodotto
- I consumi sono molto contenuti, specie se confrontati con quelli di un comune forno a tubi in muratura, in quanto non si è costretti a riscaldare alcuna massa refrattaria
- La struttura modulare e l'assenza di muratura garantiscono un elevato valore di realizzo in fase di rivendita del forno
- Tutti gli interventi di manutenzione si possono eseguire con estrema facilità e velocità (le vaporiere, ad esempio, si possono estrarre e pulire in pochi minuti)
- Il pannello di controllo digitale è estremamente semplice
- Il rendimento di combustione arriva normalmente al 90%, grazie allo sfruttamento totale dei fumi (che, prima di fuoriuscire dal camino, riscaldano i generatori di vapore supplementari)
- La possibilità di aggiungere una camera elettrica supplementare, nei modelli a 3 piani, rende il forno estremamente funzionale
- Il design moderno ed elegante, valorizza al massimo l'ambiente di lavoro

 Warum LEONARDO wählen ...


- Das Backen erweist sich stets als mild und gleichmäßig, ideal für jegliche Produktart
- Der Konsum ist sehr gering, vor allem wenn man ihn mit dem eines herkömmlichen Ringrohrdampfbackofens mit Mauerwerk vergleicht, weil man nicht gezwungen ist, feuerfeste Masse zu erwärmen
- Die abgestimmte Struktur und das Fehlen des Mauerwerks garantieren einen erhöhten Wert beim Wiederverkauf des Ofens
- Die Wartungsarbeiten können mit großer Einfachheit und Schnelligkeit ausgeführt werden (die Dampferzeuge, zum Beispiel, kann man in wenigen Minuten herausziehen und reinigen)
- Die Digitalsteuerung ist extrem einfach
- Der Verbrennungswirkungsgrad beläuft sich normalerweise auf 90%, dank der kompletten Verwertung der Abgase, (die vor dem Austritt aus dem Kamin die Zusatzdampferzeuger erwärmen)
- Die Möglichkeit, eine zusätzliche elektrische Kamera in die Modelle mit 3 Etagen einzusetzen, macht den Ofen äußerst funktionstüchtig
- Das moderne und elegante Design wertschätzt die Arbeitsumfeld

 Pourquoi choisir LEONARDO...

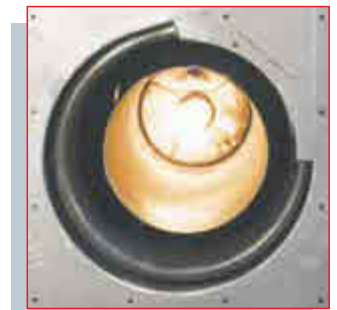
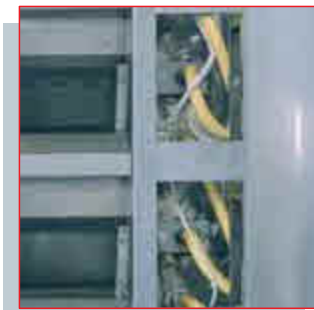
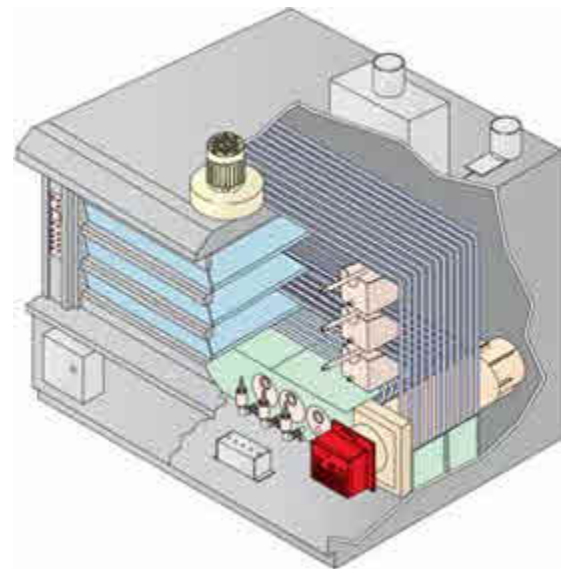
- La cuisson est toujours douce et uniforme, idéale pour n'importe quel produit
- La consommation est réduite, surtout si on la compare avec celle d'un four à tubes annulaires maçonné, car aucune masse réfractaire ne doit être réchauffée
- La structure modulaire et l'absence de maçonnerie assurent une valeur de réalisation élevée, en cas de revente du four
- Toute opération d'entretien peut être exécutée très aisément et rapidement (par exemple: extraire et nettoyer les appareils à buée ne prend que quelques minutes)
- Le tableau de contrôle digital est très simple
- Le rendement de combustion atteint 90% grâce à l'utilisation totale des fumées (qui, avant de sortir de la cheminée, réchauffent les appareils à buée supplémentaires)
- La possibilité d'ajouter une chambre électrique supplémentaire, dans les modèles de 3 étages, rend le four très fonctionnel
- Le Design moderne et élégant valorise également le fournil

 Why choose LEONARDO ...

- The baking is always soft and uniform, ideal for any kind of product
- Reduced consumption, particularly if compared to that of an ordinary brick steam tube oven, as the heating of refractory mass is not necessary
- The modular structure and the lack of masonry grant a high break-up value in case of oven resale
- All maintenance operations can be carried out very easily and quickly (for example, the steam generators can be extracted and cleaned in minutes)
- The digital control panel is very easy
- The combustion efficiency usually reaches the 90% thanks to the total exploitation of the gases (that, before entering the duct, heat the additional steam generators)
- The possibility of adding an electric chamber to the 3 deck models makes the oven very practical
- The modern and elegant design improves the bakery

 Porqué elegir LEONARDO ...

- La cocción es siempre suave y uniforme, ideal para cualquier tipo de producto
- El consumo es muy reducido, sobre todo comparado con un horno de tubos en obra de albañilería, puesto que no se tiene que calentar ninguna masa refractaria
- La estructura modular y la ausencia de obra de albañilería garantizan un elevado valor en caso de reventa del horno
- Todas las operaciones de mantenimiento se pueden realizar muy fácil y rápidamente (por ejemplo, se pueden sacar los generadores de vapor y limpiarlos en unos minutos)
- El tablero digital es muy simple
- El rendimiento de combustión llega normalmente al 90%, gracias al total aprovechamiento de los humos (que, antes de salir de la chimenea, calientan los generadores de vapor suplementarios)
- La posibilidad de añadir una cámara eléctrica suplementaria en los modelos de 3 pisos hace el horno muy funcional
- El diseño moderno y elegante valoriza como máximo también el local



### CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- Facciata ed organi principali in acciaio inox
- Il collaudo dei tubi (diametro di 35 mm e spessore di 5,5 mm) viene eseguito singolarmente ad una pressione di ca. 600 ATM (ca. 3 volte la pressione normale di esercizio)
- Forno conforme alle vigenti normative comunitarie
- Dimensione contenuta dei componenti, accesso a qualsiasi tipo di locale
- Camera di combustione in acciaio refrattario a settori regolabili
- Platee ad alto rendimento termico (brevetate)
- Cappa dotata di elettroaspiratore
- Due lampade d'illuminazione per camera
- Manutenzioni eseguibili tutte frontalmente o da sopra il forno
- Copertura superiore
- Ottimo isolamento termico con pannelli in lana di roccia
- Portine autobilanciate in cristallo temperato, di facile smontaggio, dotate di maniglia in acciaio inox per l'apertura e la chiusura manuale
- Supporto bruciatore con sistema anticoppio
- Diffusione di vapore indipendente per ogni camera, con una distribuzione uniforme e regolare
- Alimentazione a gas o gasolio

### WICHTIGSTE EIGENSCHAFTEN

- Vorderfront und Hauptteile aus Edelstahl
- Die Röhreprüfung (Durchmesser 35 mm und Dicke 5,5 mm) wird einzeln mit einem Druck von etwa 600 ATM durchgeprüft (zirka 3 Mal der normale Betriebsdruck)
- Der Ofen entspricht den Rechtsvorschriften der Europäischen Gemeinschaft
- Die Dimension der Komponenten wurde beschränkt, damit der Ofen in jegliche Art von Lokal paßt
- Verbrennungskammer aus warmfestem Stahl, mit regulierbaren Bereichen
- Unterseiten mit hohem Wärmewirkungsgrad (patentiert)
- Abzugshaube mit elektrischem Absauger
- Zwei Beleuchtungslampen in jeder Backkammer
- Wartungsarbeiten von vorne und oben durchführbar
- Oberabdeckung
- Optimale thermische Isolierung mit Gesteinwollplatten
- Selbstausgewogenen Backraumtüren aus gehärtetem Kristall, einfach abzumontieren, versehen mit Griffen aus Inox-Stahl für die manuelle Öffnung und Schließung
- Der Träger des Brenners besitzt ein Antiexplosionssystem
- Unabhängige Dampfsteuerung für jede Kammer, mit einer gleichmäßigen und regelmäßigen Verteilung
- Speisung mit Gas oder Gasöl

### CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

- Façade et éléments principaux en acier inox
- Les tubes (diamètre 35 mm, épaisseur 5,5 mm) sont testés individuellement à une pression de 600 ATM environ (soit à peu près 3 fois la pression normale d'utilisation)
- Four conforme aux règles en vigueur dans la Communauté Européenne
- Dimensions réduites des différents éléments, accès à n'importe quel type de local
- Foyer en acier réfractaire avec secteurs réglables
- Dalles à haut rendement thermique (brevetés)
- Hotte équipée d'électroaspirateur
- Deux lampes d'éclairage pour chaque étage
- Possibilité d'effectuer toute opération d'entretien, tant par le devant que par le dessus du four
- Couverture supérieure
- Très bonne isolation thermique avec panneaux en laine de roche
- Vitres basculantes en verre trempé, faciles à démonter, équipées de poignées en acier inox pour ouverture et fermeture manuelle
- Support du brûleur équipé d'un système antiexplosion
- Appareil à brûleur indépendant pour chaque étage avec distribution de brûleur uniforme et régulière
- Alimentation à gaz ou fuel

### MAIN FEATURES

- Front and sensitive parts made of stainless steel
- The tubes (35 mm diameter and 5,5 mm thickness) are individually tested at a pressure of 600 ATM (about 3 times the normal running pressure)
- Oven in accordance with the rules in force in the European Community
- Components of small dimensions permitting access into any kind of room
- Refractory steel firebox, with adjustable sectors
- High thermal efficiency floors (patented)
- Hood equipped with steam exhauster
- Two lamps for each deck
- All maintenance operations can be carried out from the front or from the upper part of the oven
- Upper covering
- Very good heat insulation by rock wool panels
- Auto-balanced glass hatches, easy to disassemble, equipped with stainless steel handles for a manual opening and closing
- Burner support equipped with an anti-explosion device
- Independent steam system for each deck with a regular and uniform steam distribution
- Gas or gas-oil feeding

### CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Fachada y elementos principales en acero inox
- Los tubos (diámetro de 35 mm y espesor de 5,5 mm) son probados uno a uno a una presión de 600 ATM (aproximadamente 3 veces la presión normal de uso)
- Horno conforme a las normas vigentes en la Comunidad Económica Europea
- Dimensiones reducidas de los componentes, acceso a cualquier tipo de local
- Cámara de combustión en acero refractario, con sectores regulables
- Suelos de alto rendimiento térmico (patentados)
- Campana equipada de extractor
- Dos lámparas de iluminación en cada piso
- Operaciones de mantenimiento ejecutables desde el frente o arriba del horno
- Cobertura superior
- Aislamiento térmico excelente con paneles de lana de roca
- Puertas abatibles en cristal templado fáciles de desmontar, equipadas de manija de acero inoxidable para apertura y cierre manual
- Soporte del quemador dotado de un sistema antideflagante
- Generadores de vapor independientes en cada piso con distribución de vapor uniforme y regular
- Alimentación a gas o gasoleo

**THE EASYWORKING**



-  Caricatore integrato
-  Integrated loader
-  Ergänzende Einschleiber
-  Cargador integrado
-  Élévateur



**leonardo PLUS**

**OPTIONAL**

- Pannello comandi elettromeccanico
- Vaporiere supplementari (installabili anche successivamente)
- Pannellatura esterna in acciaio inox
- Camera di cottura supplementare - elettrica (solo nelle versioni a 3 piani, ref. LEONARDO PLUS)
- Visualizzatore Tempo/Temperatura
- Agganci esterni per telai d'infornamento con funzione di caricamento e scaricamento
- Generatore di vapore elettrico per cella (2 KW)
- Bruciatore a GPL, gas metano, gas città o gasolio



**OPTIONS**

- Electromechanical control panel
- Additional steam generators (may also be installed at a later date)
- Stainless steel outer panels
- Additional electrical baking chamber (available for 3 deck versions only, ref. LEONARDO PLUS)
- Time/Temperature display
- Outer hooks for setters having loading/unloading function
- Electrical steam generator for prover (2 KW)
- LPG, gas or oil (diesel) burner



**AUF WUNSCH**

- Elektrische Steuerung
- Zusätzliche Dampferzeuger (auch später installierbar)
- Edelstahl Außenpaneele
- Zusätzliche Backkammer - elektrisch (nur in den Versionen mit 3 Etagen, ref. LEONARDO PLUS)
- Display Zeit/Temperatur
- Außeneinrichtung für Abziehbretter mit Be- und Ausladung Funktion
- Elektrischer Dampferzeuger für Gärschrank (2 KW)
- Flüssiggas- (LPG), Methangas- oder Öl brenner



**OPCIONES**

- Tablero de mandos electromecánico
- Generadores de vapor suplementarios (instalables posteriormente)
- Paneles exteriores de acero inoxidable
- Cámara de cocción suplementaria - eléctrica (solamente para las versiones de 3 pisos, ref. LEONARDO PLUS)
- Display Tiempo/Temperatura
- Enganches externos para tapices con función de carga y descarga
- Generador de vapor eléctrico para cámara de fermentación (2 KW)
- Quemador de GPL, gas o gasóleo

**OPTIONS**

- Tableau de contrôle électromécanique
- Appareils à buée supplémentaires (peuvent être installés successivement)
- Panneaux extérieurs totalement en acier inox
- Chambre de cuisson supplémentaire - électrique (uniquement pour les versions à 3 étages, ref. LEONARDO PLUS)
- Display Temps/Température
- Système d'accrochage extérieur pour tapis avec fonction de charge/décharge
- Générateur de vapeur électrique pour étuve (2 KW)
- Brûleur à GPL, gaz ou gasoil (mazout)



**EUROPACAB:**  
Programma gestionale fino a 30 forni  
Program manager up to 30 ovens  
Führungsprogramm bis zum 30 Backöfen




**STANDARD**


Pannello comandi digitale  
Digital control panel





**OPTIONAL**


Pannello comandi elettromeccanico  
Electromechanical control panel  
Elektromechanische Steuerung

 In questi anni abbiamo avuto grosse soddisfazioni nel veder lavorare i nostri forni, ed abbiamo così acquisito, giorno per giorno, la consapevolezza di essere sulla strada giusta. Oggi, con la nuova linea di forni a tubi anulari **leonardo**, siamo certi di poter offrire un prodotto all'avanguardia, ottimizzato sotto tutti gli aspetti e considerato, anche dai clienti più esigenti, un vero e proprio valore aggiunto alle loro aziende.

 During these years we had great satisfaction in watching our ovens working and, day by day, we have become aware that we are on the right track. Today, with the new line of **leonardo** steam tube ovens, we are sure we can offer a leading product, improved in all points and considered, even by the most demanding customers, a real value added to their companies.

 In diesen Jahren konnten wir mit großer Zufriedenheit sehen, wie unsere Öfen arbeiten, und haben dadurch, Tag für Tag, die Gewißheit erlangt, daß wir uns auf dem richtigen Weg befinden. Heute sind wir sicher, Ihnen mit unserer neuen Serie von Ringrohrdampfbacköfen **leonardo** ein führendes, hinsichtlich aller Aspekte optimiertes Produkt anzubieten, welches auch von den anspruchsvollsten Kunden als eine echte und wahrhaftige Bedeutung für ihre Betriebe angesehen wird.

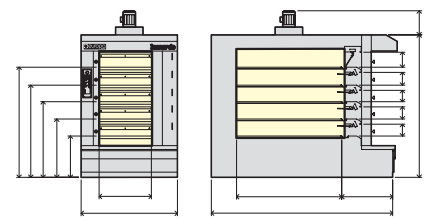
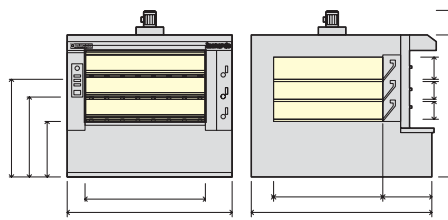
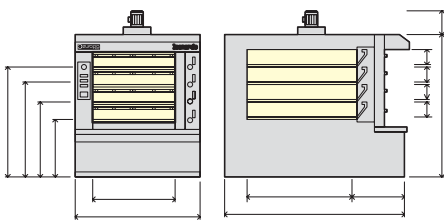
 Durante estos años hemos tenido muchas satisfacciones observando nuestros hornos trabajar, de esta manera, día tras día, hemos adquirido la consciencia de seguir por este camino. Ahora, con la nueva línea de hornos de tubos **leonardo**, estamos seguros poder ofrecer un producto de vanguardia, optimizado bajo todos los diferentes puntos y considerado, también por los clientes más exigentes, un verdadero valor añadido a sus empresas.

 Pendant ces années, nous avons toujours été pleinement satisfaits du fonctionnement de nos fours et nous avons acquis, jour après jour, la certitude d'être sur la bonne voie. Aujourd'hui, avec la nouvelle ligne de fours à tubes annulaires **leonardo**, nous sommes sûrs d'offrir un produit d'avantgarde, optimisé à tous égards et considéré, même par nos clients les plus



**leonardo**

Arriviamo ovunque! • We can reach anywhere you want! • Wir kommen ü berall hin! • Llegamos dondequiera! • Nous arrivons partout!



### DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - DATOS TÉCNICOS -

MODEL LO MODE L MODEL	DIMENSIONI ESTERNE OUTER DIMENSIONS AUB		DIMENSIONI UTILI CAMERE CHAMBERS' INNER DIMENSIONS INNERE ABMESSUNGEN DER KAMMERN		CAMERE CHAMBERS KAMMERN PISOS ETAGES RME	PORT E DOOR S TÜ	m	CONSUMO ORARIO MEDIO AVERAGE HOURLY CONSUMPTION MITTELLEISTUNGS-VERBRAUCH PRO STUNDE	POTENZA INSTALLATA - INSTALLED POWER EINGEBAUTE LEISTUNG - POTENCIA INSTALADA			
	L	P	L1	P1					PUISSANCE INSTALLÉE		ELETTR ICA ELECTRIC	
	mm	mm	mm	mm	n°	n°	m <sup>2</sup>	Kcal/h	kW	Kcal/h		B.t.u./h
LEONA 3206	1920 1,5	2800	1240	1620	3	2 (620)	6 20.000	58	50.000	200.000		
3207	1920 240.000	3200 1,5	1240	2020	3	2 (620)	7,5	24.000		70	60.000	
3209	1920 1,5	3600	1240	2420	3	2 (620)	9 28.000	81	70.000	280.000		
3210	1920 320.000	4000 1,5	1240	2820	3	2 (620)	10,5	32.000		93	80.000	
3309	2540 1,5	2800	1860	1620	3	3 (620)	9 28.000	81	70.000	280.000		
3311	2540 280.000	3200 1,5	1860	2020	3	3 (620)	11,3	28.000		81	70.000	
3313	2540 320.000	3600 1,5	1860	2420	3	3 (620)	13,5	32.000		93	80.000	
3316	2540 320.000	4000 1,5	1860	2820	3	3 (620)	15,7	32.000		93	80.000	
3412	3160 1,5	2800	2480	1620	3	4 (620)	12 32.000	93	80.000	320.000		
3415	3160 1,5	3200	2480	2020	3	4 (620)	15 36.000	104	90.000	360.000		
3418	3160 1,5	3600	2480	2420	3	4 (620)	18 36.000	104	90.000	360.000		
3421	3160 1,5	4000	2480	2820	3	4 (620)	21 40.000	116	100.000	400.000		
3424	3160 400.000	4400 1,5	2480	3220	3	4 (620)	23,9	40.000		116	100.000	
4208	1920 1,5	2800	1240	1620	4	2 (620)	8 28.000	81	70.000	280.000		
4210	1920 1,5	3200	1240	2020	4	2 (620)	10 32.000	93	80.000	320.000		
4212	1920 1,5	3600	1240	2420	4	2 (620)	12 32.000	93	80.000	320.000		
4214	1920 1,5	4000	1240	2820	4	2 (620)	14 36.000	104	90.000	360.000		
4312	2540 1,5	2800	1860	1620	4	3 (620)	12 32.000	93	80.000	320.000		
4315	2540 1,5	3200	1860	2020	4	3 (620)	15 36.000	104	90.000	360.000		
4318	2540 1,5	3600	1860	2420	4	3 (620)	18 36.000	104	90.000	360.000		

- Larghezza MIN porta locale / MIN room door's width / MIN Raumtü rbreite / Ancho MIN puerta local / Largeur MIN porte local: **600 mm**  
 - Altezza MIN locale / MIN room's height / MIN Raumhoch / Altura MIN del local / Hauteur MIN du local: **2700 mm**



 **europa** srl

36034 Molina di Malo (VI) Italy  
Via del Lavoro, 53  
Tel. 0039. 04.45. 63.74.44  
Telefax 0039. 04.45. 63.74.55  
<http://www.europa-zone.com>  
e-mail: [europa@europa-zone.com](mailto:europa@europa-zone.com)

DISTRIBUTED BY

