

FORNI A PIANI A TUBI ANULARI CON CANALI FUMI IN MURATURA
progettati per poter essere alimentati sia con i combustibili tradizionali (gas e gasolio) che con i combustibili solidi (legna e pellet).

Sono forni particolarmente indicati per pane con pezzature medio/grosse e tempi di cottura molto lunghi, grazie ad una costante spinta del suolo garantiscono una cottura sempre dolce, ideali sia per produzioni artigianali che processi di cottura industriali, dov'è richiesta una costante e abbondante produzione di vapore.

STEAM TUBE DECK OVENS WITH REFRACTORY BRICK FUMES CHANNELS, designed to be feed both with traditional fuels (gas and gasoil) and solid fuels (wood and pellet).

Ovens recommended for medium/big size bread with long baking-time. Thanks to a constant heat boost from the bottom, they grant a sweet baking, suitable both to artisan production and to industrial baking processes where a constant and large steam production are needed.

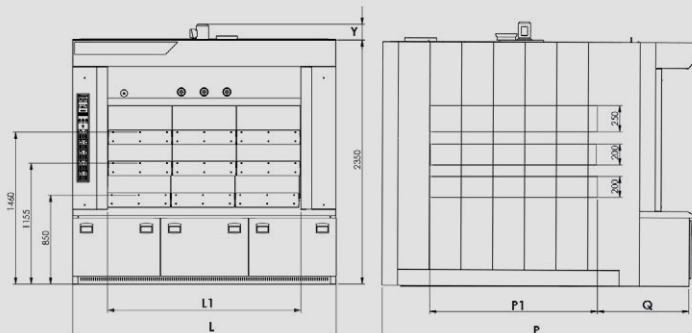
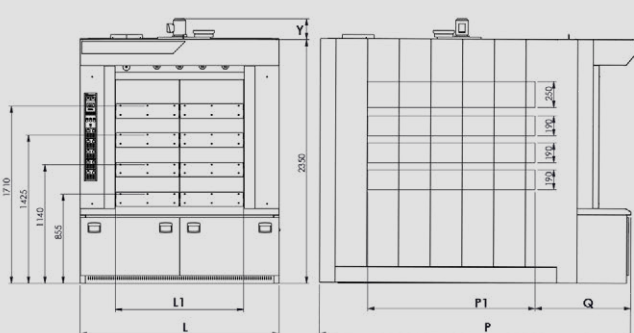


Forni a tubi anulari in muratura
Steam tube deck ovens with refractory brick channels

EUROPA

DATI TECNICI

TECHNICAL DATA



- **VERSIONE DIGIT:** pannello comandi digitale con 30 programmi memorizzabili, schermo lcd e visualizzatore a led, programmatore di accensione per partenza automatica, valvola scarico vapori programmabile.
- **VERSIONE PRO:** pannello comandi elettromeccanico con pulsantiera vaporiere manuale.
- **VERSIONE TOUCH:** pannello comandi touch screen con 99 programmi multifase e programmatore di accensione per partenza automatica, valvola scarico vapori programmabile.

DETTAGLI:

- I tubi sono del tipo Manessman senza saldatura, secondo la norma UNI EN 10216 in acciaio FE45.2 Certificati, diametro esterno di 27 mm e spessore di 4 mm.
- Vaporiere indipendenti a diretto contatto con il fascio tubiero garantiscono un elevato rendimento. Realizzate con componentistica anti-corrosione.
- Foyer et conduits des fumées réalisés avec briques réfractaires et bétonnage qui garantissent solidité et utilisation maximale de l'inertie thermique.

- **DIGIT VERSION:** digital control panel with 30 storable programs, lcd screen and led display, programmable Ignition system for automatic starting, programmable steam damper.
- **PRO VERSION:** electromechanical control panel with manual steam buttons.
- **TOUCH VERSION:** touch screen control panel with 99 multiphase programs, programmable ignition System for automatic starting, programmable steam damper.

DETAILS:

- The Manessman tubes are welding-free, according to the UNI EN 10216 norm, and they are made of certified FE45.2 steel: the diameter is 27 mm and they are 4 mm thick.
- Independent steam generators realized with anti-corrosion components, direct contact with the tube bundle to guarantee a high efficiency.
- Oven furnace and fumes channels made of refractory bricks and cement which guarantee strength and the maximum utilization of the thermal inertia, that means high reducing of the consumptions.

Modello	Dimensioni Camere		Dimensioni Esterne				Piani	Portine		Area cottura	Potenza								
Model	Decks Dimensions		Outer Dimensions				Decks	Doors		Baking Area	Power								
	L1 mm	L1 mm	L mm	P mm	Y mm	Q mm	Nr.	Nr.	Larghezza Width	m ²	Termica - Thermal			⚡	C/h*				
											Kcal/h	Kw	B.t.u./h	kW	Kcal/h				
DV3206	1240	1640	1920	3000	310	875	3	2	620	6	58.000	67,5	230.000	1,5	29.000				
DV3207		2030		3390						7,5	68.000	79	270.000	1,5	34.000				
DV3209		2420		3780						9	78.000	91	310.000	1,5	39.000				
DV3309	1640	3000	9	83.000						96,5	330.000	1,5	41.000						
DV3311	1860	2030	2540	3390						11,3	94.000	109	373.000	1,5	47.000				
DV3313	2420	3780	13,5	113.000						131,5	450.000	1,5	56.000						
DV3412	2480	1640	3160	3000			4	3		4	620	12	99.000	115	392.900	1,5	49.000		
DV3415		2030		3390								15	120.000	140	476.200	1,5	60.000		
DV3418		2420		3780								18	140.000	165	555.600	1,5	70.000		
DV4208	1240	1640	1920	3000			4	875		3	2	620	8	78.000	91	310.000	1,5	39.000	
DV4210	1250	2030		3390	10	88.000			108				349.300	1,5	44.000				
DV4212	2420	3780		12	99.000	115			392.900				1,5	49.000					
DV4312	1860	1640	2540	3000	4	3			3				620	12	99.000	115	393.900	1,5	49.000
DV4315		2030		3390										15	120.000	140	476.200	1,5	60.000
DV4318		2420		3780										18	140.000	163	556.000	1,5	70.000

*C/h = Consumo orario medio (solo camere) / Average consumption per hour (decks only)