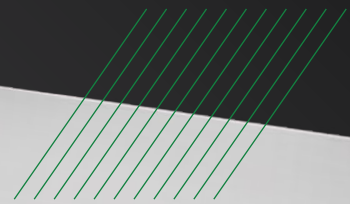




Forni a piani a tubi anulari
Steam tube deck oven

EUROPA

EUROPA



FORNI A TUBI ANULARI

LA GARANZIA PER PRODOTTI ECCELLENTI

Una soluzione adatta a qualsiasi tipo di produzione, ideale per panifici artigianali che ricercano l'eccellenza, ma perfetta anche per grandi produzioni a ciclo continuo con sistemi di carico automatici. La cottura risulta sempre dolce ed uniforme, mai aggressiva, particolarmente consigliata per pane di grossa pezzatura e prodotti con tempi di cottura molto lunghi.

STEAM TUBE DECK OVENS

WARRANTY FOR EXCELLENT PRODUCTS

A solution suitable for any type of production, ideal for artisan bakeries that seek excellence, but also perfect for large continuous cycle productions with automatic loading systems. Gentle and uniform baking, never aggressive. Especially recommended for large-sized bread and products with very long baking times.

Settori di utilizzo Sectors of use



PANETTERIA
Bakery



PASTICCERIA
Pastry



QUALITÀ ALL'AVANGUARDIA

AVANT-GARDE QUALITY



Riduzione dei consumi di oltre il 30% rispetto ai forni a tubi in muratura.

More than 30% consumption reduction compared to refractory brick fumes channel ovens.



Vaporiere indipendenti ad elevato rendimento realizzate con componentistica anti-corrosione.

Independent high efficiency steam generators made with anti-corrosion components.



Vaporiere in camera.

Steam generators inside cooking chamber.



Eventuale camino automatico per ridurre al massimo la dispersione del calore.

Automatic chimney as optional to minimize heat dispersion.



Camera di combustione in acciaio refrattario con doppia sezione di regolazione a garanzia di una **eccellente uniformità di cottura.**

*Combustion chamber in refractory steel with double regulation section to guarantee **excellent uniformity of baking.***



Il collaudo dei tubi viene eseguito singolarmente ad una pressione di 700 ATM (circa 3 volte la pressione normale di utilizzo), questi **severi controlli** uniti al fatto che i nostri tubi di vapore sono garantiti 10 anni, vi fa capire che LEONARDO è sinonimo di massima affidabilità.

*Pipes are tested individually at a pressure of 700 ATM (approximately 3 times the normal pressure of use), these **strict controls** combined with the fact that our steam pipes are guaranteed for 10 years, makes LEONARDO a synonymous of maximum reliability.*

I DETTAGLI, UN VALORE AGGIUNTO

DETAILS, AN ADDED VALUES



Eccellente rendimento termico garantito dai grossi tubi di vapore (diametro 35mm e spessore 5,5mm) utilizzati per riscaldare il forno, con conseguenti **consumi inferiori del 30%** rispetto ai forni a tubi con fornace in muratura, eccellente potenza di cottura e pane di alta qualità.

*Excellent thermal efficiency guaranteed by the large steam pipes (diameter 35mm and thickness 5.5mm) with consequent **30% lower consumption** compared to refractory brick fumes channel ovens. Excellent cooking power and high quality bread.*



Versione Touch: pannello comandi Touch Screen con 99 programmi multifase, programmatore di accensione per partenza automatica, valvola di scarico vapori programmabile.

Touch screen control panel with 99 multi-phase programs, ignition programmer for automatic start, programmable steam exhaust valve.



Semplice manutenzione frontale.

Easy maintenance operation from the front of the oven.

ACCESSORI

ACCESSORIES



Cavalletto per telai.
Frame stand.



Pala d'informamento semi-automatica
o automatica.
Semi-automatic or automatic loader.



Telaio d'informamento.
Setters.



Sollevatore a colonna.
Column elevator.



Sollevatore meccanico a molle.
Spring mechanical elevator.



Caricatore integrato.
Integrated loader.

ASSISTENZA

ASSISTANCE

Il nostro servizio assistenza è garantito da uno staff di tecnici interni ed esterni e da un magazzino ricambi che assicura la fornitura costante dei pezzi richiesti.

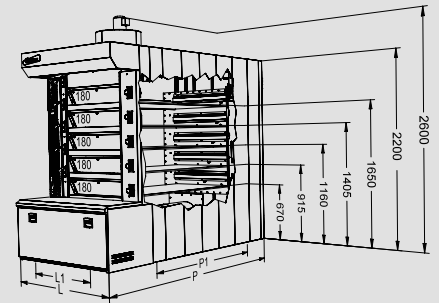
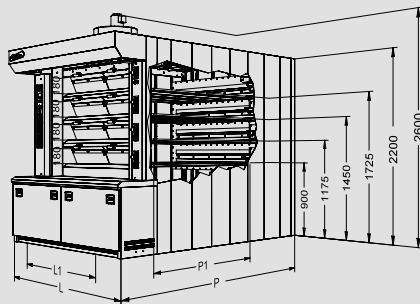
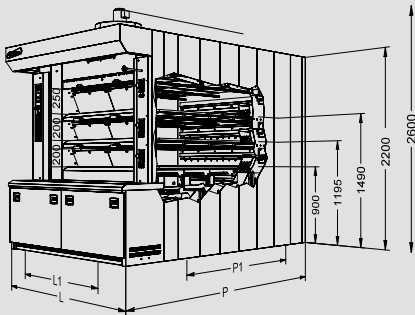
Our after sales service is guaranteed by our qualified technicians and by a quick spare parts delivery.

Tel. +39 0445 698922



DATI TECNICI

TECHNICAL DATA



Modello	Dimensioni Camere		Dimensioni Esterne				Piani	Portine		Area Cottura	Potenza				
Model	Chambers Dimensions		Outer Dimensions				Decks	Doors		Baking Area	Power				
	L1 mm	P1 mm	L mm	P mm	Y mm	Q mm	NR.	NR.	Larghezza Width mm	m ²	Termica - Thermal			Potenza Power	C/h*
											Kcal/h	kW	B.t.u./h	kW	Kcal/h
L3206	1240	1620	1920	2800	400	790	3	2	620	6	50.000	58	200.000	1,5	20.000
L3207		2020		3200						7,5	60.000	70	240.000	1,5	24.000
L3209		2420		3600						9	70.000	81	280.000	1,5	28.000
L3309	1860	1620	2540	2800	400	790	3	3	620	9	70.000	81	280.000	1,5	28.000
L3311		2020		3200						11,3	70.000	81	280.000	1,5	28.000
L3313		2420		3600						13,5	80.000	93	320.000	1,5	32.000
L3316		2820		4000						15,7	80.000	93	320.000	1,5	32.000
L3412	2480	1620	3160	2800	400	790	3	4	620	12	80.000	93	320.000	1,5	32.000
L3415		2020		3200						15	90.000	104	360.000	1,5	36.000
L3418		2420		3600						18	90.000	104	360.000	1,5	36.000
L3421		2820		4000						21	100.000	116	400.000	1,5	40.000
L3424		3220		4400						23,9	100.000	116	400.000	1,5	40.000
L4208	1240	1620	1920	2800	400	790	4	2	620	8	70.000	81	280.000	1,5	28.000
L4210		2020		3200						10	80.000	93	320.000	1,5	32.000
L4212		2420		3600						12	80.000	93	320.000	1,5	32.000
L4312	1860	1620	2540	2800	400	790	4	3	620	12	32.000	93	320.000	1,5	32.000
L4315		2020		3200						15	90.000	104	360.000	1,5	36.000
L4318		2420		3600						18	90.000	104	360.000	1,5	36.000
L4321		2820		4000						21	100.000	116	400.000	1,5	40.000
L5104S	720	1220	1350	2265	420	680	5	1	720	4,4	35.000	30	140.000	1,5	14.000
L5106S		1620		2665						5,8	40.000	46	160.000	1,5	16.000
L5107S		2020		3065						7,3	50.000	58	200.000	1,5	20.000
L5107	820	1620	1350	2665	420	680			820	6,6	40.000	46	160.000	1,5	16.000
L5108		2020		3065						8,3	50.000	58	200.000	1,5	20.000
L-FR3207	1560	1620	2540	2800	400	790	3	2	780	7,5	70.000	81	280.000	1,5	28.000
L-FR3209		2020		3200						9,3	70.000	81	280.000	1,5	28.000
L-FR3211		2420		3600						11,2	80.000	93	320.000	1,5	32.000
L-FR3311	2340	1620	3160	2800	400	790	3	3	780	11,4	70.000	81	280.000	1,5	28.000
L-FR3314		2020		3200						14,2	80.000	93	320.000	1,5	32.000
L-FR3317		2420		3600						17	90.000	104	360.000	1,5	36.000
L-FR4210	1560	1620	2540	2800	400	790	4	2	780	10,1	70.000	81	280.000	1,5	28.000
L-FR4212		2020		3200						12,6	80.000	93	320.000	1,5	32.000
L-FR4215		2420		3600						15,1	90.000	104	360.000	1,5	36.000

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



EUROPA

EUROPA srl Società Unipersonale

Via del Lavoro, 53 - 36034 Malo (VI) Italy

Tel +39 0445 698969

europa@europa-zone.com

www.europa-zone.com