

▶ FORNI ED ATTREZZATURE
PER PANIFICI E PASTICCERIE

▶ HORNOS Y EQUIPO
PARA PANADERIAS Y PASTELERIAS



AF
AGIV • FORNI

AGIV • FORNI

CARATTERISTICHE TECNICHE

CAMERE DI COTTURA

Costruite in acciaio inox, sono termicamente indipendenti e garantiscono una perfetta uniformità di cottura grazie all'utilizzo di materiali di ottima qualità ad alto potere isolante. Possono cuocere contemporaneamente e a diverse temperature, pane grosso, pane piccolo, pasticceria e pasta sfoglia. Questo consente al forno grande flessibilità ed economia nei momenti di scarso lavoro. Regolazione separata suolo-cielo dallo 0% al 100%.

RISCALDAMENTO/COTTURA

Il riscaldamento avviene tramite resistenze elettriche corazzate poste nel cielo e nella platea di ogni singola camera di cottura. Il sistema delle doppie resistenze dà garanzia di cottura uniforme e perfetta. La cottura dei prodotti avviene su pavimenti di cemento refrattario armato ad elevata inerzia termica.

STRUTTURA

Facciata e bocche d'infornamento sono in acciaio inox a garanzia di durata nel tempo. Cappa dotata di elettroventilatore ad alta portata.

ADATTABILITÀ

ElettroAGIV si adatta a tutti gli ambienti dove gli impianti di scarico sono di difficile o impossibile realizzazione in quanto ElettroAGIV non richiede nessun tipo di raccordo per lo scarico dei prodotti da combustione.

CONSUMI CONTENUTI

Ogni camera di cottura ElettroAGIV è dotata di centralina elettronica computerizzata, che consente una gestione ottimale dei consumi riducendoli a livelli estremamente interessanti.

ElettroAGIV può anche essere equipaggiato del dispositivo "ENERGY OPTIMIZER", in grado di gestire al meglio il consumo elettrico dell'intero Panificio.

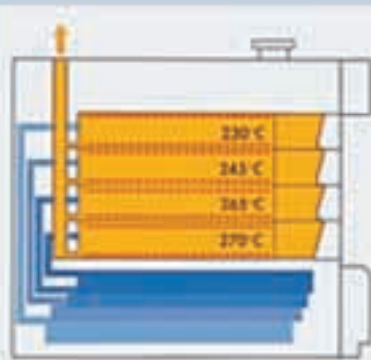


VETRO:

Gli sportelli delle camere di cottura hanno una apertura bilanciata verso l'alto, sono di estrema semplicità d'uso, e consentono un'ottima visibilità all'interno delle camere.

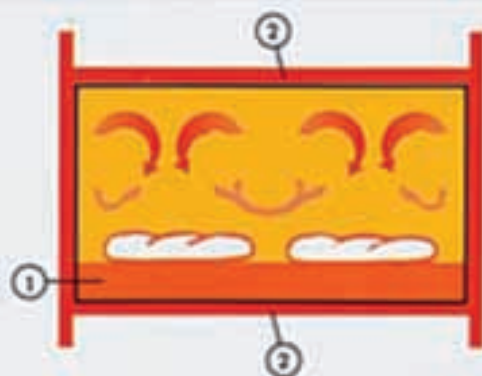
CRISTAL:

Las portezuelas de las cámaras de cocción tienen una apertura balanceada hacia lo alto, son extremadamente sencillas de utilizar y permiten una inmejorable visibilidad en el interior de las cámaras.



Il forno AGV dà la possibilità di cuocere contemporaneamente i prodotti più diversi quali pane grosso, pane piccolo, pasticceria e pasta sfoglia. Questo grazie alla completa autonomia di ogni camera e all'efficiente impianto di vaporizzazione.

El horno AGV ofrece la posibilidad de poder cocer contemporaneamente productos muy distintos como pan grueso, pan pequeño, pasteles y hojaldres. Esto se realiza gracias a la completa autonomía de cada cámara y a la eficaz instalación de vaporización.



Il forno AGV utilizza la platea in cemento refrattario armato [1] e le resistenze elettriche corazzate in platea e cielo [2] in modo da seguire il principio della convezione naturale. Per garantire una cottura regolare senza zebrature sul prodotto, il forno AGV è fornito di un sistema di doppie resistenze ravvicinate, collocata nella parte anteriore del forno.

El horno Agv utiliza el suelo de hormigón refractario [1] y las resistencias eléctricas corazzadas en el suelo y en el cielo [2] para poder seguir el principio de la convección natural. Para garantizar una cocción homogénea sin estrías en el producto, el horno AGV está abastecido de un sistema de dobles resistencias cercanas, colocadas en la parte delantera del horno.



VAPORIERE:

Vaporiere indipendenti dotate di sistema di riscaldamento autonomo, regolato elettronicamente.

VAPORERAS:

Vaporeras independientes abastecidas de sistema de calentamiento autónomo y regulado electrónicamente.



"ENERGY OPTIMIZER"

"ENERGY OPTIMIZER" è lo strumento che permette un razionale utilizzo dell'energia elettrica gestendola in base alle necessità delle varie camere di cottura. "ENERGY OPTIMIZER" assicura attraverso un'ottimale gestione delle centraline computerizzate, del programma settimanale impostata dal cliente e delle tariffe multi-oraria in vigore nel luogo dove è installato il forno, un consistente risparmio economico-energetico ed un'estrema praticità d'uso.

"ENERGY OPTIMIZER"

"ENERGY OPTIMIZER" es el instrumento que permite un uso racional de la energía eléctrica gestionándola según las necesidades de las distintas cámaras de cocción. "ENERGY OPTIMIZER" asegura, por medio de una óptima programación de las centralitas computerizadas del programa semanal programado por el cliente y de la tarifa multi-horaria en vigor en el lugar donde se instale el horno, un considerable ahorro económico-energético y una utilización extremadamente práctica.

CENTRALINA ELETTRICA

Reversibilità nel montaggio: il pannello comandi è predisposto per essere installato indifferentemente sulla parte anteriore destra o sinistra del forno effettuando un semplice scambio di componenti.

CENTRALITA ELECTRICA

Reversibilidad en el montaje: el cuadro de mandos está predisposto para ser instalado indifferentemente en la parte delantera derecha o izquierda del horno efectuando un simple intercambio de componentes.



CARACTERISTICAS TECNICAS

CAMARAS DE COCCION

Están construidas de acero inox, son térmicamente independientes y garantizan una perfecta homogeneidad de cocción gracias al empleo de materiales de la mejor calidad y de gran poder aislante. Pueden cocerse contemporáneamente y con distintas temperaturas, pan grueso, pan pequeño, pasteles y hojaldres. Esto permite al horno una gran flexibilidad y economía en los momentos de escasa actividad. Regulación separada suelo-cielo desde el 0% hasta el 100%.

CALENTAMIENTO/COCCION

El calentamiento se efectúa por medio de resistencias eléctricas acorazadas colocadas en el cielo y en la base (suelo) de cada una de las cámaras de cocción. El sistema de dobles resistencias da garantía de cocción uniforme y perfecta. La cocción de los productos se efectúa sobre suelos de hormigón refractario de elevada inercia térmica.

ESTRUCTURA

Fachada y bocas de la puerta en horno son de acero inox para garantizar una duración en el tiempo. La campana está abastecida de electroventilador de elevada capacidad.

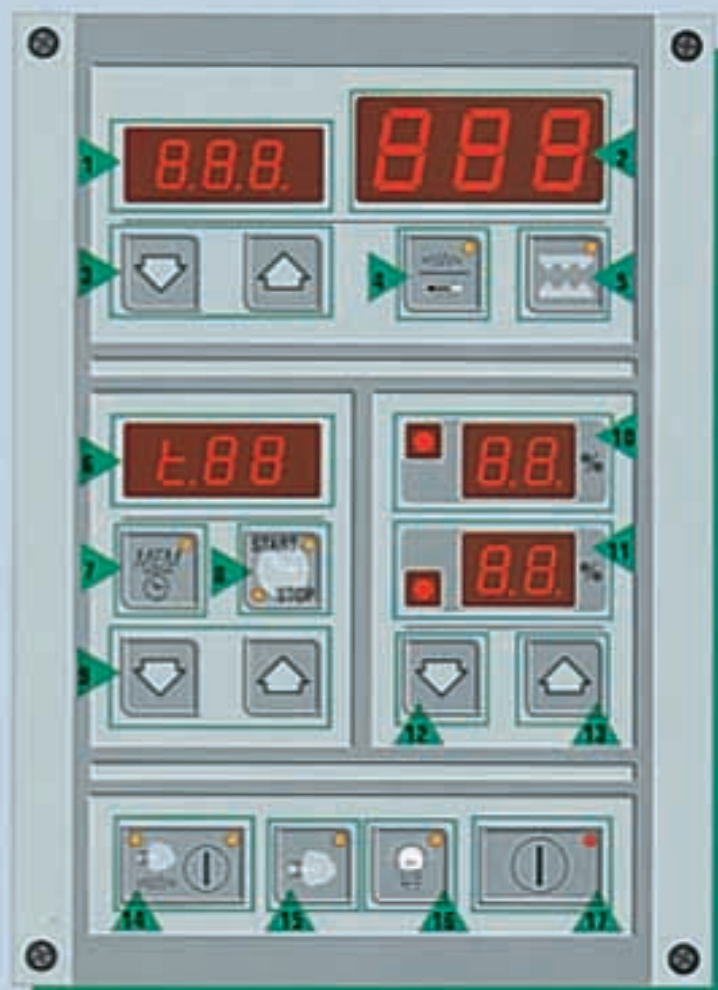
ADAPTABILIDAD

ElettroAGIV se adapta a cualquier local donde haya dificultades o resulte imposible realizar las instalaciones de descarga, al no exigir ElettroAGIV ningún tipo de empalme para la descarga de los productos de combustión.

CONSUMOS CONTENIDOS

Cada cámara de cocción ElettroAGIV está abastecida de una centralita electrónica computerizada, lo cual permite una gestión óptima de los consumos, reduciéndolos a niveles muy interesantes.

ElettroAGIV puede además ir equipado con el dispositivo "ENERGY OPTIMIZER", capaz de organizar de la mejor manera el consumo eléctrico de toda la Panadería.



PANNELLO COMANDI

La centralina elettronica computerizzata abbinata ad ogni camera di cottura, è in grado di gestire sino a 32 programmi di cottura e di controllare tutte le funzioni della camera.

CUADRO DE MANDOS

La centralita electrónica computerizada adjunta a cada cámara de cocción, está capacitada para gestionar hasta 32 programas de cocción y controlar todas las funciones de la cámara.

<p>1 DISPLAY IN GRADI C° DELLA TEMPERATURA PRESCELTA DISPLAY EN GRADOS C° DE LA TEMPERATURA ELEGIDA</p>	<p>2 DISPLAY DEL TEMPO DI COTTURA DESIDERATO CON VISUALIZZAZIONE DEL DECREMENTO IN FASE D'USO DISPLAY DEL TIEMPO DE COCCION DESEADO CON VISUALIZACION DEL DECREMENTO EN FASE DE UTILIZACION</p>	<p>12 PULSANTE AUMENTO POTENZA INVIATA AL PAVIMENTO PULSADOR AUMENTO POTENCIA ENVIADA AL SUELO</p>
<p>2 DISPLAY IN GRADI C° DELLA TEMPERATURA ESISTENTE ALL'INTERNO DELLA CAMERA DI COTTURA DISPLAY EN GRADOS C° DE LA TEMPERATURA EXISTENTE EN EL INTERIOR DE LA CAMARA DE COCCION</p>	<p>7 PULSANTE DI SELEZIONE TEMPO O PROGRAMMA DI COTTURA DESIDERATI PULSADOR DE SELECCION TIEMPO DE COCCION DESEADO O ELECCION PROGRAMA DE COCCION DESEADO</p>	<p>13 PULSANTE AUMENTO POTENZA INVIATA AL CIELO PULSADOR AUMENTO POTENCIA ENVIADA AL CIELO</p>
<p>3 PULSANTI IMPOSTAZIONE VALORE TEMPERATURA PRESCELTA (AUMENTO/DIMINUZIONE) PULSADOR PROGRAMACION VALOR TEMPERATURA ELEGIDA (AUMENTO/DIMINUCCION)</p>	<p>8 INIZIO/ARRESTO TEMPO DI COTTURA COMIENZO/PARADA TIEMPO DE COCCION</p>	<p>14 PULSANTE ACCENSIONE/SPEGNIMENTO VAPORIERA PULSADOR ENCENDIDO/APAGADO VAPORERA</p>
<p>4 PULSANTE PER SELEZIONARE IMPOSTAZIONE POTENZA CAMERA DI COTTURA O LA TEMPERATURA DESIDERATA PULSADOR PARA SELECCIONAR LA PROGRAMACION DE LA POTENCIA CAMARA DE COCCION O PARA SELECCIONAR LA TEMPERATURA DESEADA</p>	<p>9 PULSANTI MODIFICA TEMPO COTTURA E PROGRAMMA COTTURA PULSADOR MODIFICACION TIEMPO COCCION Y PROGRAMA COCCION</p>	<p>15 PULSANTE TEMPORIZZATO DI IMMISSIONE VAPORE IN CAMERA PULSADOR A TIEMPO DE INGRESO VAPOR EN CAMARA</p>
<p>5 PULSANTE TEMPORIZZATO PER ACCENSIONE O SPEGNIMENTO ACCELERATORE DI POTENZA PULSADOR A TIEMPO PARA ENCENDER O APAGAR EL ACCELERADOR DE POTENCIA</p>	<p>10 DISPLAY DEL VALORE IN % DELLA POTENZA INVIATA AL CIELO DISPLAY DEL VALOR EN % DE LA POTENCIA ENVIADA AL CIELO</p>	<p>16 PULSANTE ACCENSIONE/SPEGNIMENTO ILLUMINAZIONE CAMERA DI COTTURA PULSADOR ENCENDIDO/APAGADO ALUMBRADO CAMARA DE COCCION</p>
	<p>11 DISPLAY DEL VALORE IN % DELLA POTENZA INVIATA AL PAVIMENTO DISPLAY DEL VALOR EN % DE LA POTENCIA ENVIADA AL SUELO</p>	<p>17 PULSANTE ACCENSIONE/SPEGNIMENTO CENTRALINA COMPUTERIZZATA PULSADOR ENCENDIDO/APAGADO CENTRALITA COMPUTERIZADA</p>



FORNI ELETTRICI A PLATEE FISSE-ELETTROAGIV

ElettroAGIV è il risultato di un'approfondita ricerca sul risparmio energetico e di esperienze decennali maturate nel campo della Panificazione.

ElettroAGIV è tecnologicamente avanzato, di ottima qualità, versatile ed estremamente affidabile.

HORNOS ELECTRICOS CON SUELOS FIJOS-ELETTROAGIV

ElettroAGIV es el resultado de una detallada investigación sobre el ahorro de energía y de experiencias de decenas de años que han madurado en el campo de la panificación.

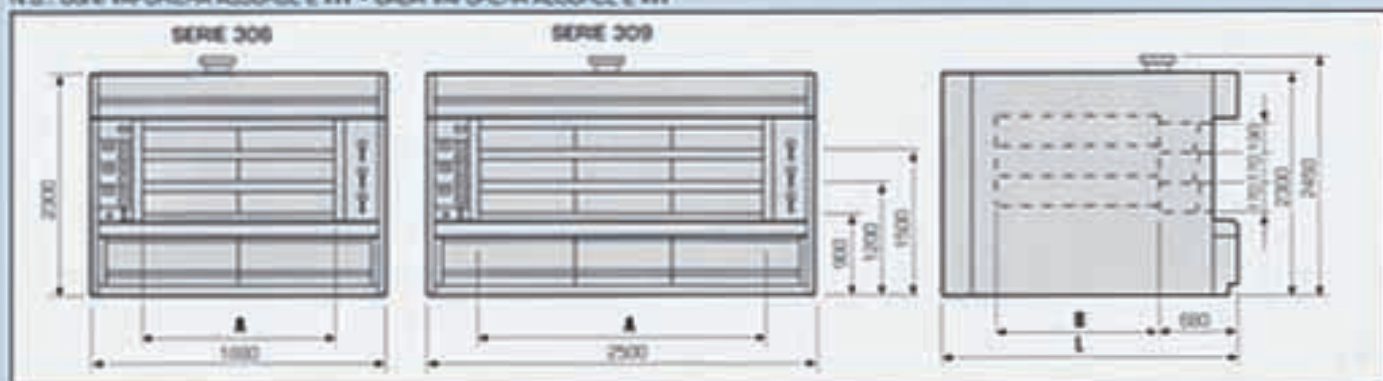
ElettroAGIV es un producto tecnológicamente avanzado, de óptima calidad, versátil y de extrema fiabilidad.



SERIE 306/309: DATI TECNICI • CARACTERISTICAS TECNICAS

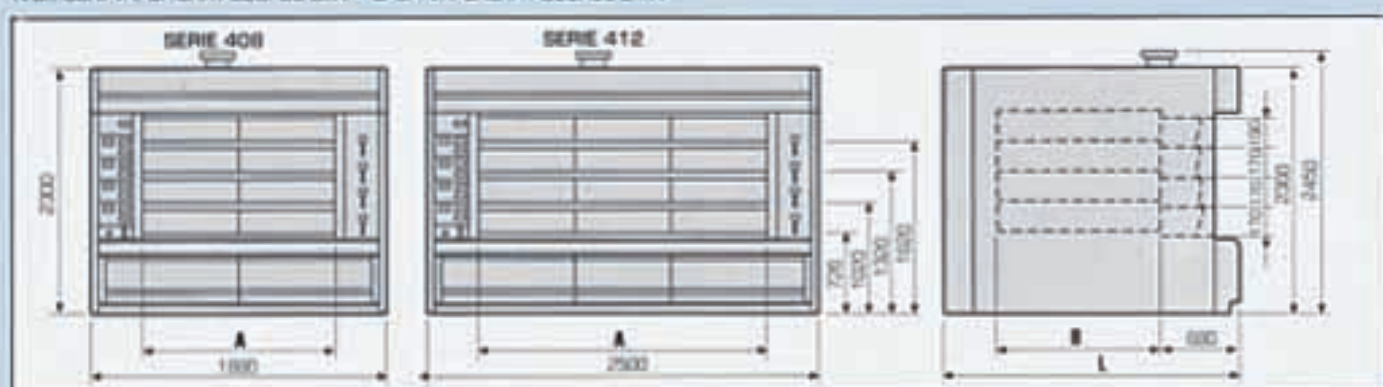
MODELLO MODELO	SUPERFICIE COTTURA	POTENZA INSTALLATA	POTENZA MIN. "Energy Optimizer"	DIMENSIONI CAMERE		PROF. ESTERNA
	SUPERFICIE DE COCCIÓN	POTENCIA INSTALADA	POTENCIA MIN. "Energy Optimizer"	A	B	L
	m ²	Kw	Kw	mm	mm	mm
306 - 10	4,50	12,8	10,3	1230	1210	2320
306 - 11	5,70	16	13	1230	1550	2660
306 - 12	6,67	18,8	15,4	1230	1810	2920
306 - 13	8,00	22,4	18,4	1230	2150	3260
306 - 14	8,90	24,9	20,4	1230	2410	3520
309 - 10	6,70	18,8	15,4	1850	1210	2320
309 - 11	8,60	24,1	19,7	1850	1550	2660
309 - 12	10,00	28	23	1850	1810	2920
309 - 13	12,00	33,6	27,6	1850	2150	3260
309 - 14	13,40	38,1	31	1850	2410	3520

N.B.: OGNI VAPORETTA ASSORBE 2 KW • CADA VAPORETTA ASSORBE 2 KW


SERIE 408/412: DATI TECNICI • CARACTERISTICAS TECNICAS

MODELLO MODELO	SUPERFICIE COTTURA	POTENZA INSTALLATA	POTENZA MIN. "Energy Optimizer"	DIMENSIONI CAMERE		PROF. ESTERNA
	SUPERFICIE DE COCCIÓN	POTENCIA INSTALADA	POTENCIA MIN. "Energy Optimizer"	A	B	L
	m ²	Kw	Kw	mm	mm	mm
408 - 10	6,00	16,8	13,8	1230	1210	2320
408 - 11	7,60	21,3	17,5	1230	1550	2660
408 - 12	8,90	25	20,4	1230	1810	2920
408 - 13	10,57	29,9	24,6	1230	2150	3260
408 - 14	11,85	33,2	27,3	1230	2410	3520
412 - 10	8,68	25	20,4	1850	1210	2320
412 - 11	11,50	32,1	26,4	1850	1550	2660
412 - 12	13,40	37,3	30,6	1850	1810	2920
412 - 13	15,90	44,8	36,8	1850	2150	3260
412 - 14	17,83	50,8	41,5	1850	2410	3520

N.B.: OGNI VAPORETTA ASSORBE 2KW • CADA VAPORETTA ASSORBE 2 KW



AGIV FORNI E ATTREZZATURE s.r.l.

Viale delle Fontanelle, 50 - 37047 San Bonifacio (VR) ITALY TEL. (39)-045-7612166 (r.o.) - FAX (39)-045-6100879