

▶ FORNI ED ATTREZZATURE
PER PANIFICI E PASTICCERIE

▶ *HORNOS Y EQUIPO
PARA PANADERIAS Y PASTELERIAS*



AGIV • FORNI





mod. 312 T1



mod. 312 T1

- con sportelli inox
- con portillos de
acero inoxidable

FORNI A VAPORE PER PANIFICAZIONE CON TUBI ANULARI

Il forno anulare VAPORAGIV è il risultato ottimale di una lunga esperienza nel settore, unita ad una continua innovazione tecnica. Con VAPORAGIV si può produrre qualsiasi tipo di pane; la sua robustezza ed affidabilità danno garanzia di un proficuo investimento nel tempo.



mod. 48 P1



mod. 412 T2

HORNOS DE VAPOR PARA PANIFICACIÓN CON TUBOS ANULARES

El horno anular VAPORAGIV es el resultado óptimo de una larga experiencia en el sector; unida a una continua innovación técnica. Con VAPORAGIV se puede producir cualquier tipo de pan; su resistencia y fiabilidad aseguran una inversión proficua y duradera.

VAPORIZZATORI:

i vaporizzatori sono indipendenti tra loro e sono situati direttamente in ogni camera di cottura, garantendo un'elevata e costante produzione di vapore. A richiesta, ogni camera di cottura può essere dotata di doppi vaporizzatori che permettono di soddisfare anche le particolari esigenze di produzioni con notevole quantità di vapore.

VAPORIZADORES:

los vaporizadores son independientes entre ellos y están situados directamente en cada cámara de cocción, garantizando una producción de vapor elevada y constante. Bajo pedido, cada cámara de cocción puede estar equipada con vaporizadores dobles que permiten cumplir incluso con las particulares exigencias de producción con una considerable cantidad de vapor:

SISTEMA DI COTTURA:

forno a platea fissa con fascio tubiero ad anelli singoli formati da tubi procedimento "Mannesmann" ad alta pressione NORME UNI 663/68 ACCIAIO Fe 45,2, \varnothing 35x5,5 mm garantiti dal certificato di collaudo e collaudati singolarmente al termine del ciclo produttivo interno. Grazie alla quantità ed alla qualità dei tubi impiegati, viene assicurato un elevato rendimento termico ed una perfetta omogeneità di cottura.

SISTEMA DE COCCIÓN:

horno de solera fija con batería de tubos de anillos singulares. Dichos anillos están formados por tubos realizados con el procedimiento "Mannesmann" de alta presión, según las NORMAS UNI 663/68 ACERO Fe 45,2 \varnothing 35 x 5,5 mm, garantizados con certificado de prueba y ensayados individualmente al final del ciclo de producción interior. Gracias a la cantidad y a la calidad de los tubos empleados, se asegura un rendimiento térmico elevado y una perfecta homogeneidad de cocción.

FACCIATA:

la facciata e gli elementi principali sono costruiti in acciaio INOX AISI 304 per una maggiore durata. Le PORTINE D'INFORMAMENTO sono in cristallo temperato, autobilanciate e di facile smontaggio. Il BANCALE ha le porte rimovibili per l'accesso al bruciatore, alla fornacella ed ai bocchetti di pulizia dei condotti scarico fumi. PIANI DI COTTURA in granulato con armatura interna: permettono un accumulo di calore più duraturo ed una più morbida distribuzione del calore per la perfetta cottura di qualsiasi tipo di pane.

FACHADA:

la fachada y los elementos principales están realizados en acero INOXIDABLE AISI 304 para asegurar una mayor duración. Las PUERTAS DEL HORNO son de cristal templado, autoequilibradas y sencillas de desmontar. La BANCADA está dotada de puertas amovibles para acceder al quemador; al bornillo y a las bocas de limpieza de los conductos de descarga de humos. SOLERAS en granulado con armadura interior: permiten una acumulación de calor más duradera y una distribución más uniforme del calor para asegurar la perfecta cocción de cualquier tipo de pan.



FORNACELLA LATERALE:

A richiesta, il forno può essere dotato di fornacella laterale per riscaldamento con combustibili solidi

HORNILLO LATERAL:

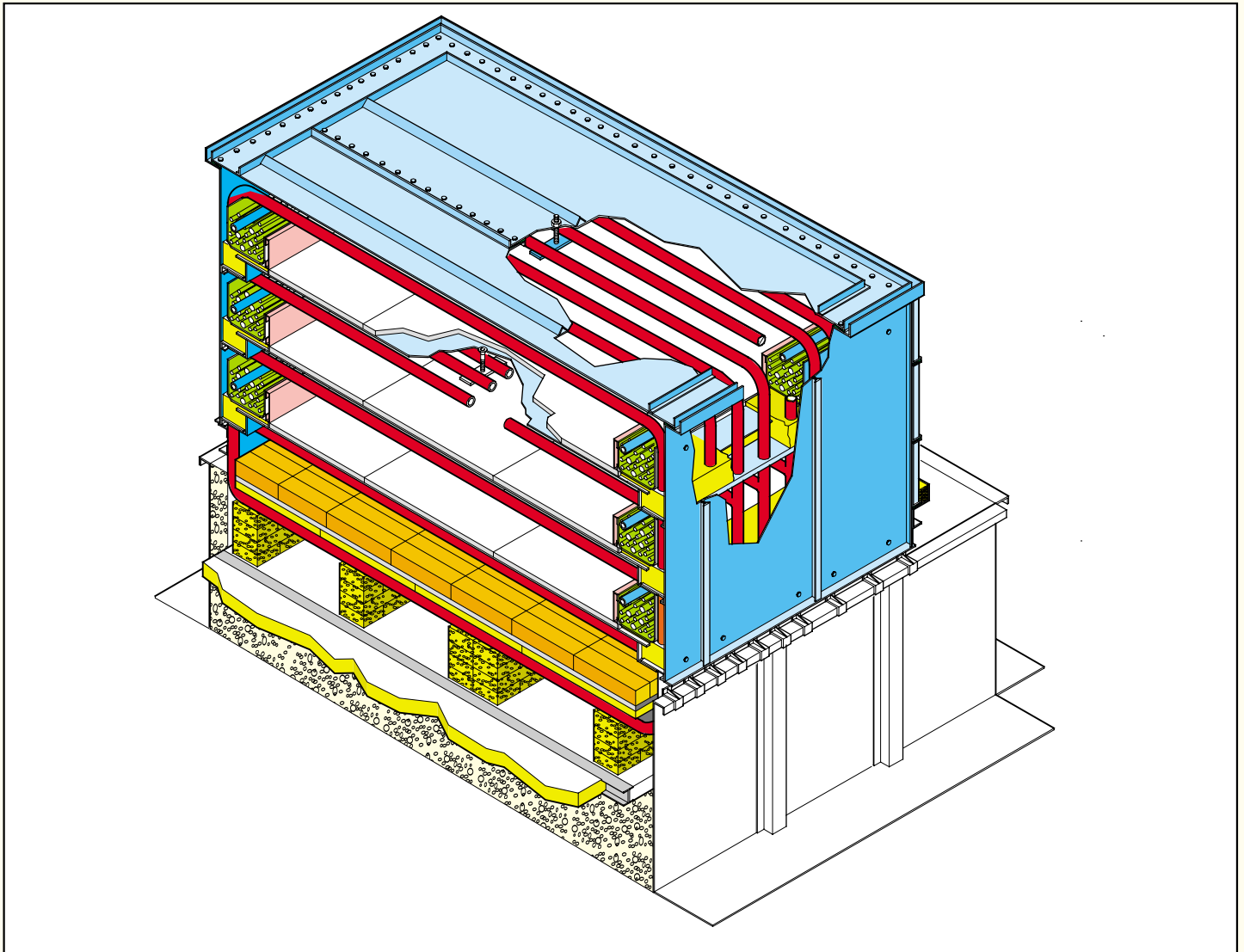
bajo pedido, el horno puede ser equipado con hornillo lateral para calefacción con combustibles sólidos.

CENTRALINA ELETTRICA:

è collocata sotto al bancale; risponde a tutte le norme CE in materia di sicurezza ed è facilmente ispezionabile per ogni necessità.

CENTRALITA ELÉCTRICA: está situada bajo la bancada; está conforme con todas las normas CE en cuanto a la seguridad y puede ser fácilmente inspeccionada para toda necesidad.





FORNACELLA E CANALI:

la fornacella ed i canali di fumo sono accuratamente studiati per garantire una perfetta distribuzione del calore e sono costruiti con materiale refrattario di ottima qualità. La fornacella situata frontalmente, può funzionare con qualsiasi combustibile: liquido, gassoso o solido (quale legna, carbone etc., in quanto predisposta con cinerario).

HORNILLO Y CONDUCTOS:

el hornillo y los conductos de humos han sido estudiados esmeradamente para asegurar una perfecta distribución del calor y están realizados con material refractario de óptima calidad. El hornillo situado en la parte frontal puede funcionar con cualquier combustible: líquido, gaseoso o sólido (como leña, carbón, etc., dado que ya está equipado con cinerario).



QUADRO COMANDI:

è a bassa tensione e raggruppa tutti gli strumenti di regolazione e di controllo. La serranda del camino è dotata del fine corsa di sicurezza che consente l'accensione del bruciatore solo con la serranda in posizione di lavoro.

CUADRO DE MANDOS:
es de baja tensión y agrupa todos los instrumentos de regulación y control. El registro de la chimenea está dotado de un microinterruptor de tope de seguridad que permite encender el quemador sólo cuando el registro se halla en posición de trabajo.

QUADRO COMANDO

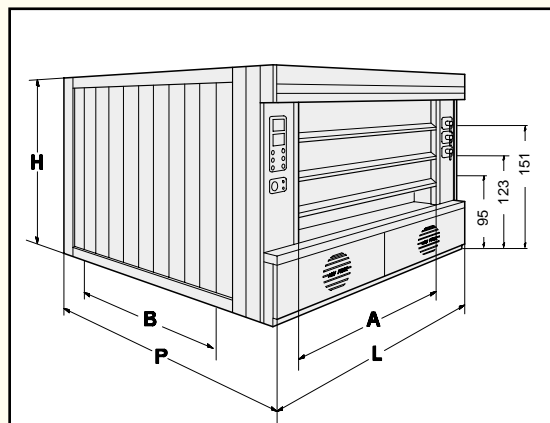
VAPORIERE:
permette di regolare, per ogni camera di cottura, la quantità di vapore richiesta.

CUADRO DE MANDO
VAPORIZADORES:
permite regular la cantidad de vapor en cada cámara de cocción.



FORNO A 3 CAMERE - HORNOS 3 CAMARAS

MODELLO MODELO	PALETTE PALETAS	SUPERFICIE DI COTTURA SUPERFICIE DE COCCION	DIMENSIONI CAMERA			DIMENSIONI ESTERNE		POTENZA CALORICA	
			A	B	L	P	H	KCal	Kw
	n°	m ²	cm	cm	cm	cm	cm	cm	
36 P1	2	6,00	123	161	197	299	230	55000	64
36 P2	2	7,50	123	201	197	339	230	60000	70
36 P3	2	8,90	123	241	197	379	230	70000	81
36 T0	3	9,00	185	161	258	299	230	70000	81
36 T1	3	10,00	185	181	258	319	230	78000	90
39 T2	3	11,20	185	201	258	339	230	85000	99
39 T3	3	13,40	185	241	258	379	230	95000	110
312 T0	4	12,00	246	161	320	299	230	90000	104
312 T1	4	14,80	246	201	320	339	230	97000	112
312 T3	4	17,80	246	241	320	379	230	110000	127
312 P1	4	20,70	246	281	320	419	230	120000	139

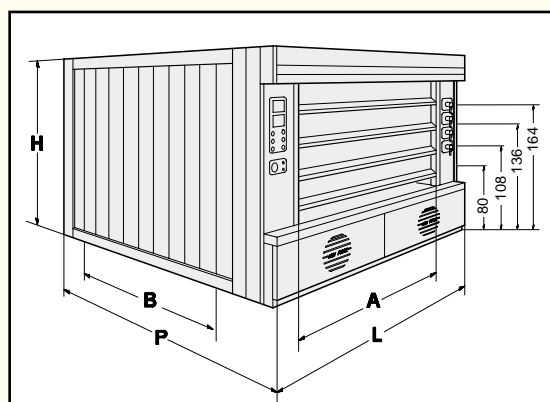


Altezza di sfornamento - Altura de deshornado

1 ^a camera/camara.....	cm 17
2 ^a camera/camara.....	cm 17
3 ^a camera/camara.....	cm 19

FORNO A 4 CAMERE - HORNOS 4 CAMARAS

MODELLO MODELO	PALETTE PALETAS	SUPERFICIE DI COTTURA SUPERFICIE DE COCCION	DIMENSIONI CAMERA			DIMENSIONI ESTERNE		POTENZA CALORICA	
			A	B	L	P	H	KCal	Kw
	n°	m ²	cm	cm	cm	cm	cm	cm	
48 P0	2	8,00	123	161	197	299	230	63000	73
48 P2	2	10,00	123	201	197	339	230	73000	84
48 P3	2	11,90	123	241	197	379	230	83000	95
412 T1	3	11,90	185	161	258	299	230	93000	107
412 T2	3	14,90	185	201	258	339	230	97000	112
412 T3	3	17,80	185	241	258	379	230	110000	127
412 P1	3	20,80	185	281	258	419	230	125000	145
412 P2	3	22,30	185	301	258	439	230	132000	153
416 T2	4	19,70	246	201	320	339	230	115000	133
416 T3	4	23,70	246	241	320	379	230	130000	150
416 P1	4	27,60	246	281	320	419	230	135000	156
416 P2	4	29,60	246	301	320	439	230	140000	163



Altezza di sfornamento - Altura de deshornado

1 ^a camera/camara.....	cm 17
2 ^a camera/camara.....	cm 17
3 ^a camera/camara.....	cm 17
4 ^a camera/camara.....	cm 19