

CONTINENTAL

FORNI

FORNI



LINEA FORNI ROTATIVI

MODELLO INDUSTRIA

BRUCIATORE ANTERIORE



La serie *ROTOR INDUSTRIA* è nata dalla decennale esperienza dei nostri tecnici, progettata e realizzata per produrre qualsiasi tipo di pane e prodotto di pasticceria. Il Forno rotativo Industria è un forno affidabile, costruito con materiali di qualità ed elettronica selezionata, garanzia di un proficuo investimento nel tempo. E' indicato per artigiani e laboratori semi-industriali, garantisce massima versatilità e consente cotture impeccabili tanto a pieno quanto a mezzo carico.

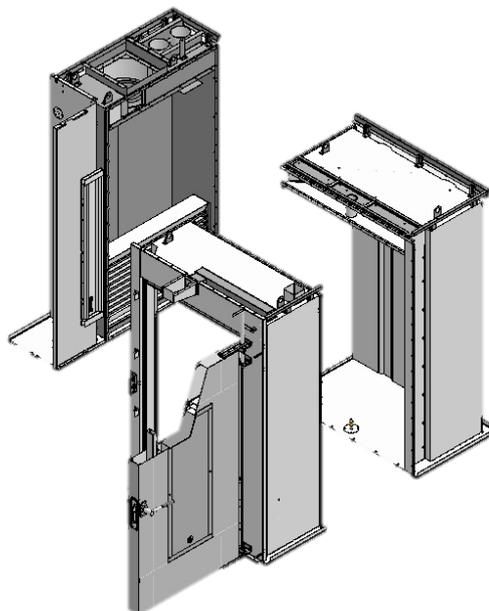


➤ STRUTTURA PRE-MONTATA

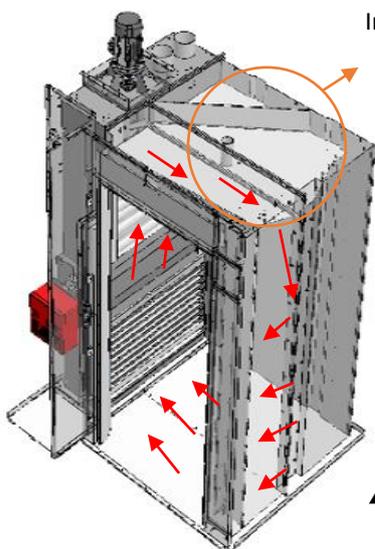
- La struttura è robusta e completamente saldata;
- Il forno viene fornito in 2 o 3 pezzi semi-assemblati (a seconda del modello).

Vantaggi:

- Massima tenuta nel tempo;
- Assenza di perdite;
- Semplicità e velocità di assemblaggio in loco;
- Possibilità di passare attraverso qualsiasi porta standard di 95 cm.



PRINCIPALE CARATTERISTICA: BRUCIATORE ANTERIORE



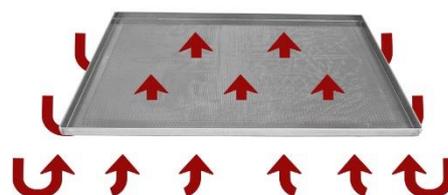
Intercapedine superiore per un flusso d'aria perfetto, dal basso verso l'alto

➤ UNIFORMITA' DI COTTURA E GIRO D'ARIA PERFETTO

- Il forno ha il miglior giro d'aria possibile, dal basso verso l'alto, per riprodurre il ricercato effetto suolo, tipico dei forni a piani, anche sul forno rotativo;
- La cottura è perfettamente omogenea per ogni teglia del carrello ed in ogni sua parte;
- Il doppio flusso d'aria ascendente (anteriore e posteriore) è regolato da serrande;

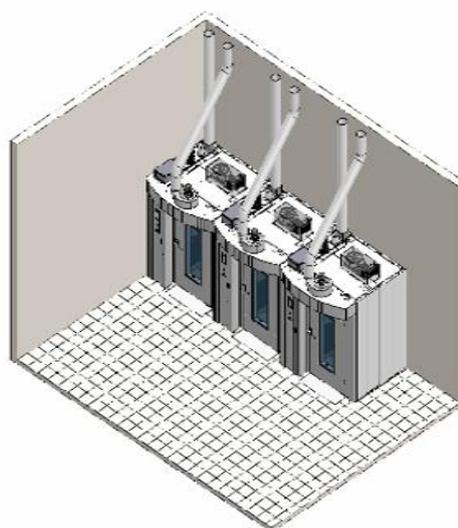


FLUSSO ARIA VERTICALE



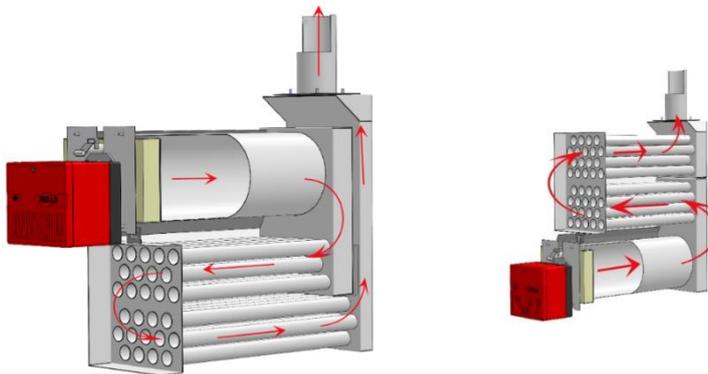
➤ MANUTENZIONE E FACILE ACCESSIBILITA'

- Tutti gli organi che necessitano di manutenzione hanno facile accesso;
- Il bruciatore è posizionato frontalmente, all'interno di una porta dedicata;
- Caldaia e vaporiera sono completamente ispezionabili grazie alla facile rimozione della protezione in acciaio, direttamente all'interno della camera;
- Il forno Rotor Industria è l'ideale per installazioni fra 3 pareti o in batteria con altri forni senza dover perdere spazi utili di lavoro.



➤ GENERAZIONE DI CALORE IN MODO INOVATIVO A BASSO CONSUMO

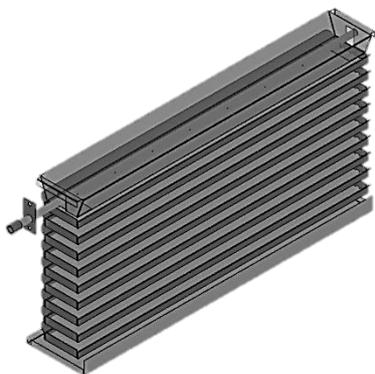
- Lo scambiatore di calore è in acciaio refrattario speciale aisi 310s di grosso spessore, resistente alle alte temperature.
- La sua struttura «INVERSA» ed INNOVATIVA permette di trattenerne il calore all'interno per un periodo superiore a qualsiasi altro forno sul mercato, facendo sì che il bruciatore si accenda molto meno frequentemente e questo porta ad un considerevole risparmio energetico;
- L'elevato numero e la dimensione dei tubi a sezione circolare di cui è composto permette un eccellente rendimento.



Differenza con caldaia di altri forni:
La caldaia Tradizionale espelle il calore per tiraggio diretto verso il camino.

➤ VAPORIERA: umidità omogenea ogni volta che serve.

- L'immissione di umidità in camera nei primi minuti del processo di cottura di prodotti lievitati permette di favorirne lo sviluppo della struttura e la doratura delle superficie esterna del prodotto.
- La potente vaporiera posizionata a ridosso dello scambiatore di calore, garantisce abbondanti produzioni di vapore anche in presenza di un ciclo di lavoro continuo, tempi di recupero rapidi ed una distribuzione omogenea su tutto il carrello.
- La vaporiera è formata da una vaschetta d'espansione e da 9 elementi modulari, di facile accesso, con sezioni smontabili per facilitare la manutenzione.



Optional:
Vaporiera con biglie o con struttura mixata biglie+tondini di ferro.



➤ CARRELLO GIREVOLE



- Il nostro modello di forno rotativo INDUSTRIA normalmente è più alto rispetto agli altri forni rotativi presenti sul mercato e consente una MAGGIORE SUPERFICIE DI COTTURA a parità di distanza tra le teglie. Il carrello può essere realizzato in base alle esigenze del cliente.
- I nostri carrelli sono dotati di un gradino su ogni ripiano per evitare la caduta dei vassoi durante la movimentazione.
- I carrelli possono essere prodotti con gancio superiore, gancio a piattaforma o costruzioni speciali in base alle diverse esigenze.

➤ LA PORTA

- Elevato spessore (scheda tecnica)
- Inox satinato
- Doppio vetro
- Intercapedine interna per evitare il surriscaldamento
- Maniglia in acciaio
- Porta regolabile
- Movimento su boccole in ottone autolubrificanti



➤ ALIMENTAZIONE

Nei forni INDUSTRIA il bruciatore è collocato nella parte anteriore, soluzione ottimale per funzionalità, manutenzione e resa calorica.

L'alimentazione può essere:

- Con bruciatore a gasolio, metano o GPL (1)
- Con resistenze elettriche in ceramica (2)
- Combustibile solido (pellet)



(1)



(2)

➤ COMANDI



ELETTROMECCANICO



TOUCH SCREEN

Permette:

- Accesso bonus INDUSTRIA 4.0
- Inverter
- Possibilità di regolazione dell'aria (10 velocità)
- Memorizzazione ricette e analisi dati al 100%

➤ AGGANCIO

I forni Rotor INDUSTRIA presentano diverse tipologie di aggancio:

- Gancio classico (1)
- Piattaforma (2)
- Sollevamento automatico (3)
- Speciale / su misura se necessario (4)



Motoriduttore



1

2



3-4



SCHEDA TECNICA "INDUSTRIA"

INFO	MODELLI «INDUSTRIA»			
	SMART	SLIM	MEDIO	SUPER
N° carrelli	1	1	1	1
Dimensione carrello	40x60 50x70	40x60 50x70	45x75 60x80	60x100 80x80 80x100
N° posti per carrello	12/15	16/18/20	16/18/20	16/18/20
Misure esterne LxP (cappa non inclusa) cm	145x164	145x164	170x154	205x180
H senza motori (cm)	207	230	230	230
H con motori (cm)	246	270	270	270
Peso (kg)	650	1100	1350	1800
Brucciore (Riello è consigliato)	frontale	frontale	frontale	frontale
Potenza termica (kcal/h)	45.000	45.000	55.000	65.000
Potenza termica (KW)	52	52	64	76
Potenza elettrica con bruciatore (KW)	2,5	2,5	2,5	3
Potenza elettrica con resistenze (KW)	36	36	48	70
Voltaggio	400 v – 50hz – 3PH			
Materiale struttura (interno – esterno)	inox aisi 430	inox aisi 430	inox aisi 430	inox aisi 430
Posizionamento manuale del carrello	✓	✓	✓	✓
Movimenti su bronzine	✓	✓	✓	✓
Struttura interamente saldata	✓	✓	✓	✓
N° pezzi per struttura semi-assemblata	2	2	2	3
Materiale caldaia	Aisi 310s refrattario	Aisi 310s refrattario	Aisi 310s refrattario	Aisi 310s refrattario
Illuminazione interna alla camera	✓	✓	✓	✓
Sistema inverso e riduzione consumi energia	✓	✓	✓	✓
Posizione vaporiera a cassette estraibili	Sotto la caldaia	Sotto la caldaia	Sotto la caldaia	Sotto la caldaia
Cavità nella parte alta della camera	✓	✓	✓	✓
Giro d'aria verticale	✓	✓	✓	✓
«Effetto suolo» durante la cottura	✓	✓	✓	✓
Sistema «troppo pieno» di sicurezza*	✓	✓	✓	✓
N° feritoie regolabili per l'aria*	4	4	4	4

* SISTEMA «TROPPO PIENO»: per tutelare il regolare svolgimento del processo e la sicurezza dell'operatore, abbiamo progettato una camera verticale separata dal resto della camera di cottura con porta apribile e regolabile che permette la fuoriuscita dell'aria e la dispersione della pressione nella camera, data dall'umidità dell'impasto.

* FERITOIE: le nostre feritoie per regolare il flusso d'aria durante la cottura sono in acciaio inox 430 e alte quanto tutta la camera di cottura. La parte superiore ed inferiore sono regolabili ogni 10 cm, per consentire una cottura uniforme dalla teglia più alta a quella più bassa.



SMART



SLIM



MEDIO



SUPER

LINEA FORNI ROTATIVI

MODELLO CR

BRUCIATORE POSTERIORE
MOD. DOPPIO CARRELLO



La serie *ROTOR CR* è progettata e realizzata per produrre qualsiasi tipo di pane e prodotto di pasticceria. Il Forno è affidabile, costruito con materiali di qualità per durare nel tempo. Il bruciatore posteriore consente di risparmiare spazio in larghezza e di avere un forno compatto e robusto. E' indicato per artigiani e laboratori semi-industriali garantendo massima versatilità e consentendo cotture impeccabili tanto a pieno quanto a mezzo carico.

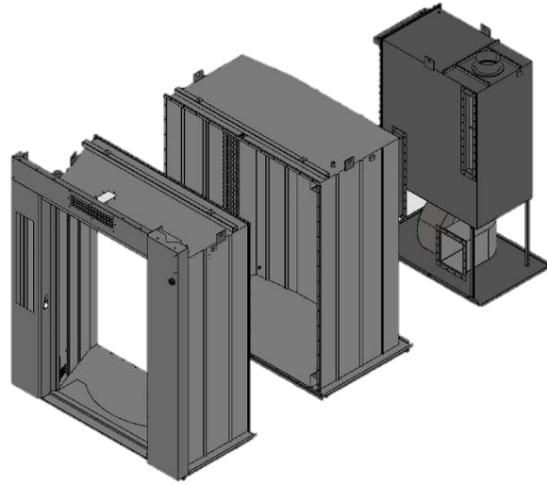


➤ STRUTTURA PRE-MONTATA

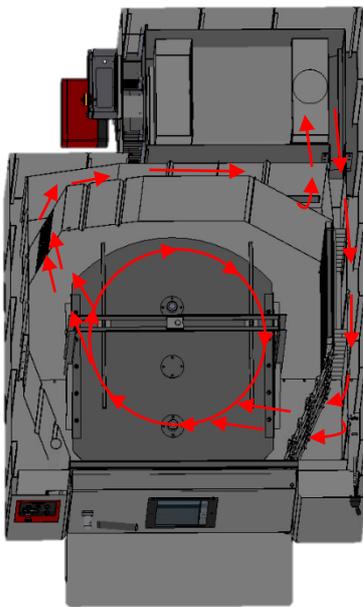
- La struttura è robusta e completamente saldata;
- Il forno viene fornito in 2 o 3 pezzi semi-assemblati (a seconda del modello).

Vantaggi:

- Massima tenuta nel tempo;
- Assenza di perdite;
- Semplicità e velocità di assemblaggio in loco;
- Possibilità di passare attraverso qualsiasi porta standard di 100 cm.



PRINCIPALE CARATTERISTICA: BRUCIATORE POSTERIORE



➤ UNIFORMITA' DI COTTURA

- Il forno ha un giro d'aria studiato per avvolgere il carrello durante la rotazione;
- La cottura è perfettamente omogenea su ogni teglia del carrello, in ogni sua parte;
- Il flusso d'aria è direzionato da serrande regolabili
- l'intercapedine laterale appositamente studiata favorisce il corretto gir

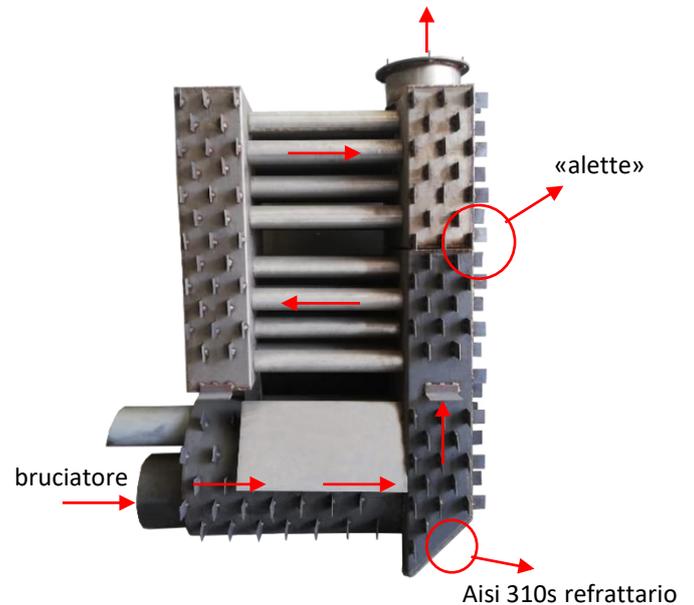
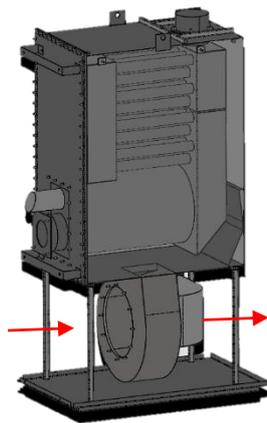
➤ MANUTENZIONE E ACCESSIBILITA'

- Deve essere previsto uno spazio laterale per la manutenzione della caldaia posteriore.
- Il bruciatore è posteriore;
- Il vetro può essere rimosso per facilitarne la pulizia;
- La vaporiera è fissa e a tutta altezza della camera.

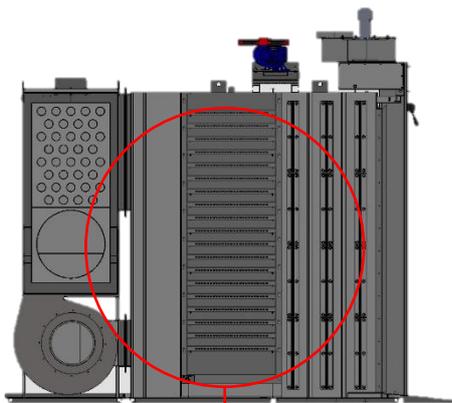


➤ SCAMBIATORE DI CALORE

- Lo scambiatore di calore è in acciaio refrattario speciale di grosso spessore, resistente alle alte temperature e dotato di speciali «alette» per la lenta trasmissione ed il trattenimento del calore;
- La sua struttura «DIRETTA» permette il rapido passaggio del calore attraverso i tubi, anche a massima potenza, ad alte temperature e per periodi di tempo molto lunghi;
- L'elevato numero e la dimensione dei tubi a sezione circolare di cui è composto permette un eccellente rendimento.

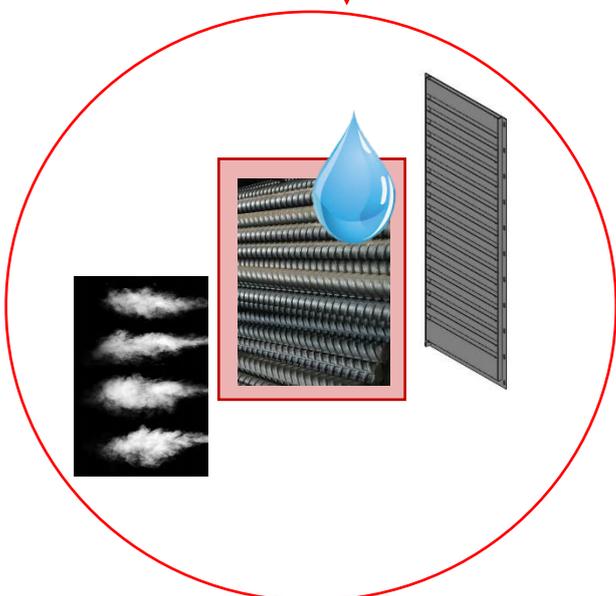


Il ventilatore spinge l'aria calda fino alla vaporiera e aspira l'aria calda proveniente dalla camera di combustione.



➤ VAPORIERA

- La potente vaporiera posizionata all'interno della camera di combustione ricopre tutta la parete per la sua intera altezza e garantisce abbondanti produzioni di vapore anche in presenza di un ciclo di lavoro continuo, tempi di recupero rapidi ed una distribuzione del vapore omogenea per tutto il carrello;
- La vaporiera è formata da una colonna a tasche molto robusta e permette l'inserimento sia di tondini standard, che delle famose biglie di ghisa;



Optional:
Vaporiera con biglie o con
struttura mixata biglie + tondini
di ferro.



➤ LA PORTA

- Elevato spessore (scheda tecnica)
- Inox satinato
- Doppio vetro
- Perno di regolazione modulabile



➤ ALIMENTAZIONE

Nei forni CR il bruciatore è collocato nella parte posteriore.

L'alimentazione può essere:

- Con bruciatore a gasolio, metano o GPL (1)
- Con resistenze elettriche in ceramica (2)



(1)

(2)

➤ COMANDI



ELETTROMECCANICO



TOUCH SCREEN

Permette:

- Accesso bonus INDUSTRIA 4.0
- Inverter
- Possibilità di regolazione dell'aria (10 velocità)
- Memorizzazione ricette e analisi dati al 100%

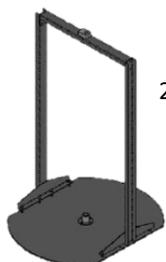
➤ AGGANCIO

I forni Rotor CR presentano diverse tipologie di aggancio:

- Gancio classico (1)
- Piattaforma (2)



1



2



motoriduttore



SCHEDA TECNICA «CR»

INFO	MODELLI «CR»			
	CR1	CR2	CR3	CR4
N° carrelli	1	1	1	2
Dimensione carrello	40x60 50x70	45x75 60x80	60x100 80x80 80x100	2 X 60X80 1 X 80X120
N* posti per carrello	15/18	18/20	18/20	18/20
Misure esterne LxP (cappa inclusa) cm	100x155	137x203	160x230	195x315
H senza motori (cm)	205	235	235	235
H con motori (cm)	240	270	270	270
Peso (kg)	800	1200	1400	1800
Brucciato (Riello è consigliato)	posteriore	posteriore	posteriore	posteriore
Potenza termica (kcal/h)	40.000	65.000	80.000	90.000
Potenza termica (KW)	47	76	93	105
Potenza elettrica con bruciatore (KW)	1,5	2	3	3
Potenza elettrica con resistenze (KW)	27,5	47	59	70
Voltaggio	400 v – 50hz – 3PH	400 v – 50hz – 3PH	400 v – 50hz – 3PH	400 v – 50hz – 3PH
Materiale struttura (interno – esterno)	inox 430	inox 430	inox 430	inox 430
Posizionamento manuale del carrello	✓	✓	✓	✓
Movimenti su bronzine	✓	✓	✓	✓
Struttura saldata	parziale	parziale	parziale	parziale
N° pezzi per struttura semi-assemblata	2	3	3	3
Materiale caldaia	310s refrattario	310s refrattario	310s refrattario	310s refrattario
Illuminazione interna alla camera	✓	porta	porta	porta
Caldaia con uscita diretta	✓	✓	✓	✓
Vaporiera	Fissa	Fissa	Fissa	Fissa
Cassetti estraibili nella vaporiera	X	X	X	X
Flusso aria orizzontale	✓	✓	✓	✓
Sistema «troppo pieno» di sicurezza*	✓	✓	✓	✓
N° feritoie regolabili per l'aria*	2	3	3	3

* SISTEMA «TROPPO PIENO»: per tutelare il regolare svolgimento del processo e la sicurezza dell'operatore, abbiamo progettato una camera verticale separata dal resto della camera di cottura con porta apribile e regolabile che permette la fuoriuscita dell'aria e la dispersione della pressione nella camera, data dall'umidità dell'impasto.

* FERITOIE: le nostre feritoie per regolare il flusso d'aria durante la cottura sono in acciaio inox 430 e alte quanto tutta la camera di cottura. La parte superiore ed inferiore sono regolabili ogni 10 cm, per consentire una cottura uniforme dalla teglia più alta a quella più bassa.



LINEA FORNI A PIANI

MODELLO «VAPOR»



La serie dei forni a piani *VAPOR* è progettata e realizzata per produrre qualsiasi tipo di pane, specialmente quello di grandi dimensioni. Il Forno è estremamente affidabile, costruito con materiali di qualità e concepito come i migliori forni del passato, per garantire il perfetto connubio tra cottura tradizionale e ricerca innovativa dei materiali. E' indicato per artigiani, e laboratori semi-industriali, garantisce massima versatilità con cotture impeccabili sia di referenze fresche che surgelate, tanto a pieno quanto a mezzo carico.

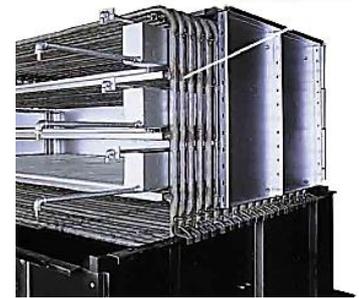
PRINCIPALE CARATTERISTICA: TUBI ANULARI DIAM. 35mm, SPESSORE 5,5mm





➤ TUBI ANULARI e CONTROLLO QUALITA'

- I tubi anulari sono in Fe, diametro 35mm (o 27mm come optional), spessore 5,5mm.
- Ogni singolo tubo viene piegato e saldato manualmente al fine di garantire la perfetta tenuta nel tempo.
- La tenuta del tubo viene testata con un'apposita macchina di collaudo fino a 600 atmosfere.



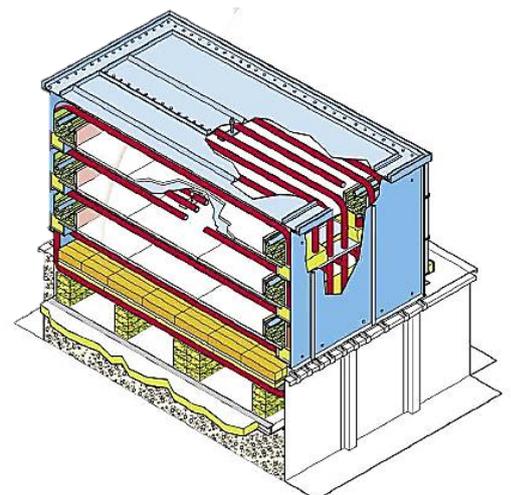
➤ BASAMENTO

Il basamento di un forno VAPOR è la base portante della struttura.

- Utilizziamo ferro di grosso spessore, unito a saldature robuste e continue, in modo da garantire la massima durata nel tempo.
- I canali per il giro dei fumi vengono ricoperti interamente con mattoni refrattari creati secondo la nostra esclusiva ricetta.
- Il basamento è pensato per essere estremamente facile da assemblare, allo scopo di far risparmiare più tempo possibile durante il montaggio.

➤ PIANI E COTTURA

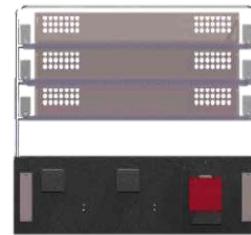
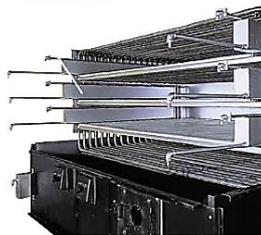
- Ogni tubo viene posato ad una distanza specifica l'uno dall'altro, per garantire una cottura perfetta.
- Il passo risultante deriva da anni di studio e di esperienza ed è il segreto dell'intera struttura.
- Su ogni piano delineato dai tubi, vengono posti mattoni refrattari specifici che trasferiranno il calore direttamente all'impasto.
- La temperatura massima raccomandata in cottura è di circa 300°C. Sopra questa soglia, il termostato di sicurezza fermerà l'impianto.
- Il forno aumenta la sua temperatura di circa 5°C ogni minuto e alla mattina, da freddo, impiegherà circa 50 minuti per raggiungere la temperatura desiderata.



I nostri MATTONI sono realizzati con una specifica ed esclusiva ricetta, frutto di anni di esperienza, per garantire il massimo trattenimento del calore con la minima energia dissipata. Il vantaggio di questa scelta è riscontrabile nella riduzione dei consumi durante il ciclo di cottura e nella costante uniformità di colore del pane risultante.

➤ VAPORIERE

- Ogni camera è dotata di 2 vaporiere interne in acciaio (dx e sx).
- Sono completamente indipendenti e garantiscono un'elevata e costante produzione di vapore;
- Ogni vaporiera è facilmente estraibile per una facile manutenzione quando e se necessario;
- La quantità di vapore prodotta dalle vaporiere è rapportata alla temperatura usata nel forno. Se si usa una temperatura media di circa 240°C, è possibile ottenere vapore per circa 5 secondi continui.



➤ VETRI E PORTE

Ogni forno può essere personalizzato con numero, tipologia e formato di porte.

- Misure disponibili: 615mm 750mm;
- Materiali disponibili:
 - ✓ Vetro con doppia camera da 20mm
 - ✓ Acciaio aisi 430
- L'apertura può essere verso l'alto o verso il basso, a seconda del modello scelto.
- Ogni sportello è perfettamente bilanciato.



PANNELLO DI COMANDI:

- Elettromeccanico standard
- Touch screen su richiesta

Alimentazione 24V



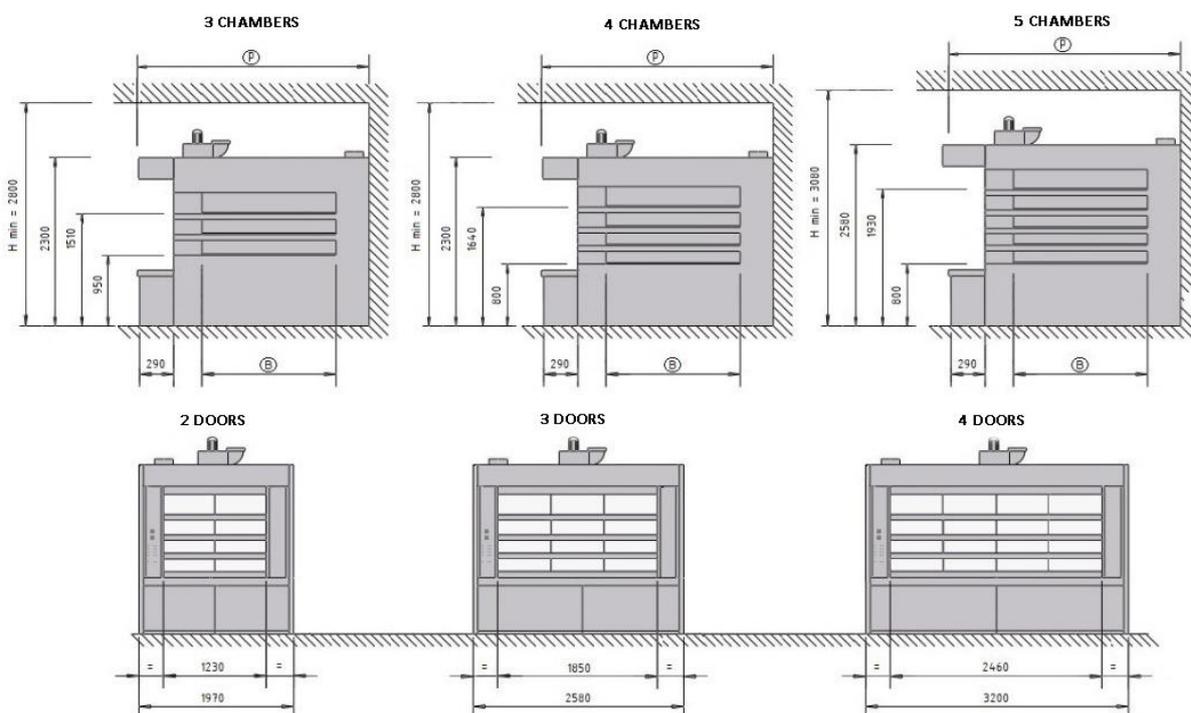
ALIMENTAZIONE:

- Bruciatore gas/gasolio
- Legna
- pellet



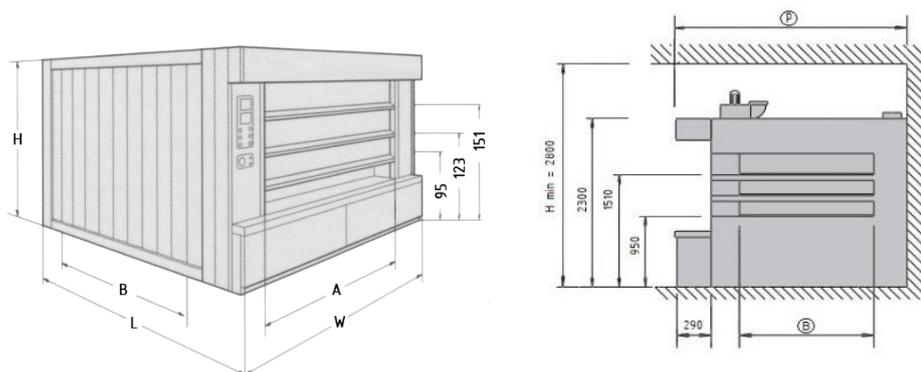
OPTIONAL:

- Fornacella per alimentazione con legna



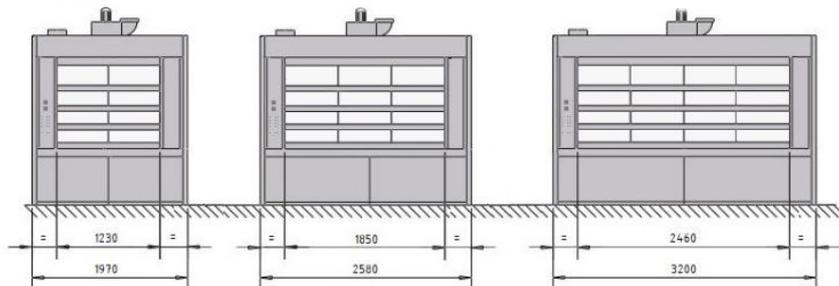
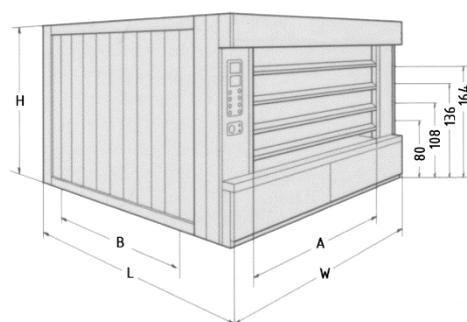
SCHEMA TECNICA «VAPOR»

INFO	FORNI A TUBI ANULARI CON 3 CAMERE										
	36P1	36P2	36P3	39T0	39T1	39T2	39T3	312T0	312T1	312T3	312P1
N° camere	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
N° palette	2	2	2	3	3	3	3	4	4	4	4
Superficie cottura (m2)	6	7,5	8,9	9	10	11,2	13,4	12	14,8	17,8	20,7
Struttura tutta saldata	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
N° porte da 62 (cm)	6	6	6	9	9	9	9	12	12	12	12
N° porte per camera	2	2	2	3	3	3	3	4	4	4	4
Dim interne camera (cm)	123x160	123x200	123x240	185x160	185x180	185x200	185x240	246x160	246x200	246x240	246x280
H 1° e 2° camera (cm)	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18
H 3° camera (cm)	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19
Apertura porta (verso)	basso	basso	basso	basso	basso	basso	basso	basso	basso	basso	basso
Dim. Esterne LxP(cm)	197x299	197x339	197x379	258x299	258x319	258x339	258x379	320x299	320x339	320x379	320x419
H tot no motori (cm)	230	230	230	230	230	230	230	230	230	230	230
H tot con motori (cm)	260	260	260	260	260	260	260	260	260	260	260
Peso approssimativo (kg)	6.600	7.500	8.000	8.200	8.800	9.300	10.200	9.600	10.700	11.800	13.300
Diametro tubi (mm)	35x5,5	35x5,5	35x5,5	35x5,5	35x5,5	35x5,5	35x5,5	35x5,5	35x5,5	35x5,5	35x5,5
Potenza termica kcal/h	55.000	60.000	65.000	70.000	75.000	80.000	85.000	80.000	85.000	100.000	110.000
Potenza termica KW	64	70	76	81	87	93	99	93	99	116	128
Voltaggio 400v 50hz 3ph	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Mattoni refrattari argilla	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Materiale struttura	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430
Materiale basamento	Ferro	Ferro	Ferro	Ferro	Ferro	Ferro	Ferro	Ferro	Ferro	Ferro	Ferro
Struttura con cemento	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Lana di roccia pressata	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Vetri temperati	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Illuminazione camera	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Vaporiere amovibili	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
N° vaporiere in camera	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2



SCHEDA TECNICA «VAPOR»

INFO	FORNO A TUBI ANULARI CON 4 CAMERE										
	48P0	48P2	48P3	412T1	412T2	412T3	412P1	416T2	416T3	416P1	416P2
N° camere	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
N° palette	2	2	2	3	3	3	3	4	4	4	4
Superficie cottura (m2)	8	10	11,9	11,9	14,9	17,8	20,8	19,7	23,7	27,6	29,6
Struttura tutta saldata	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
N° porte da 62 (cm)	8	8	8	12	12	12	12	16	16	16	16
N° porte per camera	2	2	2	3	3	3	3	4	4	4	4
Dim interne camera (cm)	123x160	123x200	123x240	185x160	185x200	185x240	185x280	246x200	246x240	246x280	246x300
H 1° e 2° camera (cm)	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18
H 3° camera (cm)	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19
Apertura porta (verso)	basso	basso	basso	basso	basso	basso	basso	basso	basso	basso	basso
Dim. Esterne LxP(cm)	197x299	197x339	197x379	258x299	258x339	258x379	258x419	320x339	320x379	320x419	320x439
Facade size(cm)	197x230	197x230	197x230	258x230	258x230	258x230	258x230	320x230	320x230	320x230	320x230
H tot no motori (cm)	230	230	230	230	230	230	230	230	230	230	230
H tot con motori (cm)	260	260	260	260	260	260	260	260	260	260	260
Peso approssimativo (kg)	6.600	7.500	8.000	9.000	9.600	10.500	11.700	9.600	10.700	11.800	13.300
Diametro tubi (mm)	35x5,5	35x5,5	35x5,5	35x5,5	35x5,5	35x5,5	35x5,5	35x5,5	35x5,5	35x5,5	35x5,5
Potenza termica kcal/h	60.000	75.000	80.000	85.000	95.000	100.000	110.000	110.000	115.000	120.000	130.000
Potenza termica KW	70	87	93	99	110	116	128	128	134	139	151
Voltaggio 400v 50hz 3ph	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Mattoni refrattari argilla	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Materiale struttura	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430
Materiale basamento	Ferro	Ferro	Ferro	Ferro	Ferro	Ferro	Ferro	Ferro	Ferro	Ferro	Ferro
Struttura con cemento	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Lana di roccia pressata	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Vetri temperati	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Illuminazione camera	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Vaporiere amovibili	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
N° vaporiere in camera	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2



5° camera su richiesta

LINEA FORNI A PIANI

MODELLO «ELETTRO»



Energy
saving

La serie dei forni a piani *ELETTRO* è nata, progettata e realizzata per produrre qualsiasi tipo di pane, sfruttando tutti i vantaggi dell'alimentazione elettrica, con resistenze corazzate.

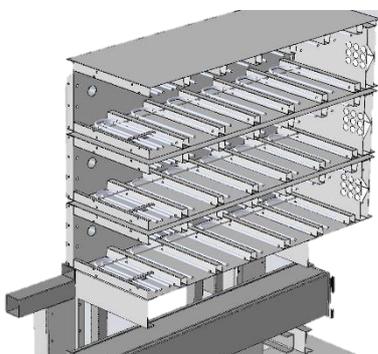
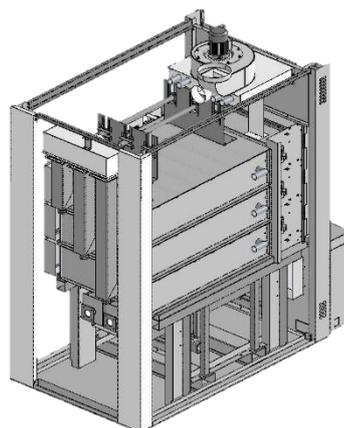
PRINCIPALE CARATTERISTICA: RESISTENZE ELETTRICHE SPECIALI



➤ BASAMENTO E STRUTTURA

Il basamento di un forno ELETTRO è la base portante della struttura.

- Utilizziamo ferro di grosso spessore, unito a saldature robuste e continue, in modo da garantire la massima durata nel tempo.
- Le vaporiere vengono poste direttamente nella parte bassa della struttura.
- Il basamento è pensato per essere estremamente facile da assemblare, allo scopo di far risparmiare più tempo possibile all'addetto al montaggio

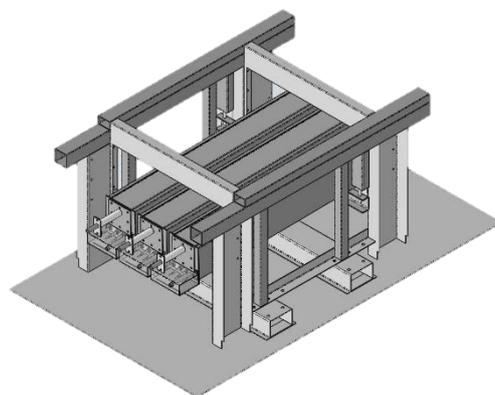


➤ CAMERE DI COTTURA

- Le camere di cottura dei forni CONTINENTAL sono saldate singolarmente e costruite in modo ermetico per evitare perdite di calore, anche a distanza di anni.
- Ogni camera è indipendente dalle altre, sia come funzionamento, che come regolazione della temperatura.
- Ogni camera viene isolata con lana di roccia pressata, sia tra l'una e l'altra, sia lateralmente; in questo modo è possibile cucinare prodotti che richiedono temperature molto diverse anche in camere adiacenti.
- La temperatura di ogni camera può essere regolata singolarmente nelle diverse aree: davanti, dietro, centro.

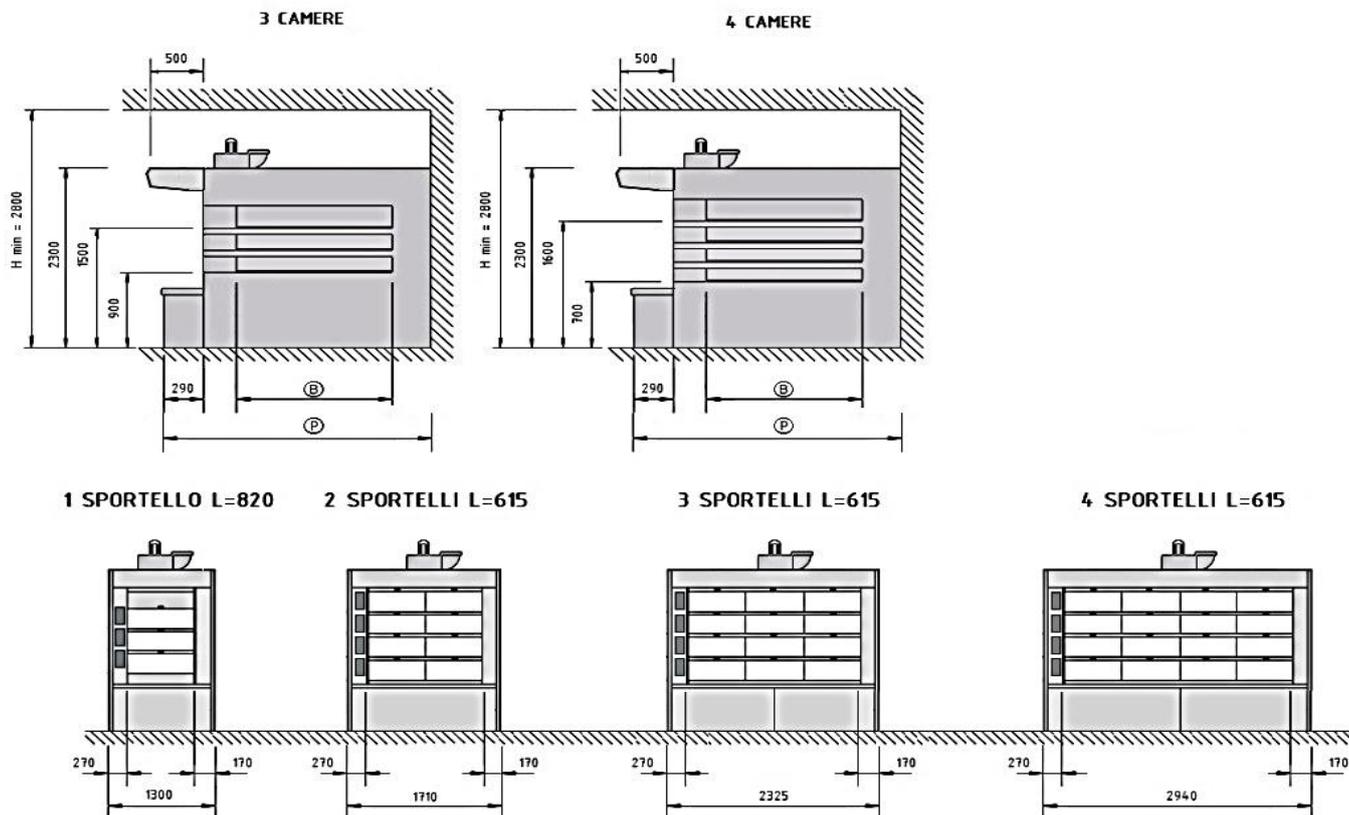
➤ VAPORIERE

- Ogni camera è dotata di 1 vaporiera corrispondente.
- Sono completamente indipendenti e garantiscono un'elevata e costante produzione di vapore grazie alle 2 resistenze corazzate poste in ciascuna di esse;
- Ogni vaporiera è facilmente ispezionabile per fare manutenzione quando e se necessario;
- La quantità di vapore prodotta dalle vaporiere è indipendente dalla temperatura usata nel forno.



➤ RESISTENZE e SCHEDE DI POTENZA

- Le resistenze a «U» sono prodotte in aisi 321.
- 2 resistenze corazzate per ogni vaporiera per non lasciare mai il fornaio senza vapore, anche in caso di guasti.
- Le resistenze sono estremamente facili da sostituire.
- Ogni forno è equipaggiato con schede di potenza, per garantire il massimo funzionamento in ogni momento.
- Possibilità di aggiungere il sistema «ECO» per un ulteriore risparmio energetico.
- Possibilità di comandare il forno con pannelli Touch screen su richiesta.



➤ RISPARMIO ENERGETICO E RISPETTO PER L'AMBIENTE



I forni elettrici Continental Forni sono stati pensati, progettati e realizzati per ridurre al minimo i consumi energetici, sia nella versione base dei vari modelli, sia, ancora di più, con l'applicazione del sistema «ECO», sviluppato per ridurre ancora di più il fabbisogno di energia per il funzionamento del forno.

I nostri forni rispettano tutte le normative riguardanti la riduzione delle emissioni e sono adatti ad essere installati in centri abitati dove non è permessa l'installazione di forni a gas/gasolio.

Tutti i nostri processi produttivi sono studiati al fine di rispettare l'ambiente e non disperdere in atmosfera più del necessario.

Cerchiamo di non utilizzare imballaggi superflui ed ogni persona dello staff in azienda effettua una scrupolosa raccolta differenziata.

Questi sono i nostri principi e cerchiamo di applicarli ovunque, sia nei reparti produttivi che nei locali dei nostri clienti.



SCHEMA TECNICA «ELETTRICO»

INFO	FORNO ELETTRICO 1 PALETTA				FORNO ELETTRICO 2 PALETTE				
	4C1P12	4C1P16	4C1P18	4C1P20	408-E0	408-E1	408-E2	408-E3	408-E4
N° camere	4	4	4	4	4	4	4	4	4
N° palette	1	1	1	1	2	2	2	2	2
Superficie cottura (m2)	3,9	5,12	5,8	6,4	6	7,9	8,9	10,5	11,9
N° porte totali	4 x 82cm	4 x 82cm	4 x 82cm	4 x 82cm	8 x 62cm	8 x 62cm	8 x 62cm	8 x 62cm	8 x 62cm
N° porte per camera	1 x 82cm	1 x 82cm	1 x 82cm	1 x 82cm	2 x 62cm	2 x 62cm	2 x 62cm	2 x 62cm	2 x 62cm
Dim. Interna camera (cm)	82x120	82x160	82x180	82x200	123x120	123x160	123x180	123x200	123x240
H 1° e 2° camera (cm)	18	18	18	18	18	18	18	18	18
H 3° camera (cm)	19	19	19	19	19	19	19	19	19
Apertura porta (verso)	alto	alto	alto	alto	alto	alto	alto	alto	alto
Dim. Esterna forno LxP (cm)	130x240	130x280	130x300	130x320	171x240	171x280	171x300	171x320	171x369
H tot senza motori (cm)	230	230	230	230	230	230	230	230	230
H tot con motori (cm)	260	260	260	260	260	260	260	260	260
Resistenze corazzate	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Potenza elettr. installata (kw)	22	27	30	32	27,3	33,8	30	36	44,8
Potenza con eco-system (kw)	18	22	24	27	22	27,6	24	29	36
Consumo vapore incluso	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Voltaggio 400v 50hz 3PH	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Mattoni refrattari argilla	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Materiale struttura	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430
Materiale basamento	Ferro	Ferro	Ferro	Ferro	Ferro	Ferro	Ferro	Ferro	Ferro
Camere 100% indipendenti	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Materiale struttura esterna	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430
Vetri temperati	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Illuminazione camere	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Estrattore nella cappa	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
N° vapore per camera	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Vapore doppia resistenza	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Quantità di vapore	alta	alta	alta	alta	alta	alta	alta	alta	alta
Accensione automatica	Opzionale	Opzionale	Opzionale	Opzionale	Opzionale	Opzionale	Opzionale	Opzionale	Opzionale
Eco system	Opzionale	Opzionale	Opzionale	Opzionale	Opzionale	Opzionale	Opzionale	Opzionale	Opzionale

SCHEMA TECNICA «ELETTRICO»

INFO	FORNO ELETTRICO 3 PALETTE									
	309-E0	309-E1	309-E2	309-E3	309-E4	412-E0	412-E1	412-E2	412-E3	412-E4
N° camere	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4
N° palette	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Superficie cottura (m2)	6,7	8,9	10	12	13,4	9	12	13,4	14,9	17,9
N° porte totali	9	9	9	9	9	12	12	12	12	12
N° porte per camera	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Dim. Interna camera (cm)	185X120	185x160	185x180	185x200	185x240	185x120	185x160	185x180	185X200	185X240
H 1° e 2° camera (cm)	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18
H 3° camera (cm)	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19
Apertura porta (verso)	Alto	Alto	Alto	Alto	Alto	Alto	Alto	Alto	Alto	Alto
Dim. Esterna forno LxP (cm)	233x240	233x280	233x300	233x320	233x360	233x240	233x280	233x300	233X320	233X369
H tot senza motori (cm)	230	230	230	230	230	230	230	230	230	230
H tot con motori (cm)	260	260	260	260	260	260	260	260	260	260
Resistenze corazzate	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Potenza elettr. installata (kw)	28,5	35,4	33,5	38,4	49	38	47,2	44	50,8	65,6
Potenza con eco-system (kw)	23,2	29	27	31,8	39	31	38,5	35	41	51
Consumo vaporiere incluso	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Voltaggio 400v 50hz 3PH	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Mattoni refrattari argilla	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Materiale struttura	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430
Materiale basamento	Ferro	Ferro	Ferro	Ferro	Ferro	Ferro	Ferro	Ferro	Ferro	Ferro
Camere 100% indipendenti	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Materiale struttura esterna	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430
Vetri temperati	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Illuminazione camere	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Estrattore nella cappa	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
N° vaporiere per camera	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Vaporiere doppia resistenza	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Quantità di vapore	alta	alta	alta	alta	alta	alta	alta	alta	alta	alta
Accensione automatica	Opzionale	Opzionale	Opzionale	Opzionale	Opzionale	Opzionale	Opzionale	Opzionale	Opzionale	Opzionale
Eco system	Opzionale	Opzionale	Opzionale	Opzionale	Opzionale	Opzionale	Opzionale	Opzionale	Opzionale	Opzionale

LINEA FORNI A PIANI

MODELLO «ELETTRICO-VAPOR»



La serie dei forni a piani *ELETTRICO-VAPOR* è stata progettata per unire l'incredibile potenza dei nostri forni a tubi anulari con la flessibilità di una camera elettrica con resistenze corazzate. Questo permette di sfruttare la camera superiore a fine orario di lavoro per la cottura di tutti quei prodotti di pasticceria che richiedono maggiore flessibilità.

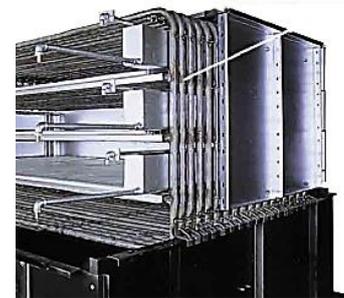
PRINCIPALE CARATTERISTICA: FORNO IBRIDO (TUBI + ELETTRICO)





➤ TUBI ANULARI e CONTROLLO QUALITA'

- I tubi anulari sono in ferro, diametro 35mm (o 27mm come optional), spessore 5,5mm;
- Ogni singolo tubo viene piegato e saldato manualmente al fine di garantire la perfetta tenuta nel tempo;
- Ogni tubo viene testato con un'apposita macchina di collaudo fino a 600 atmosfere.



➤ BASAMENTO

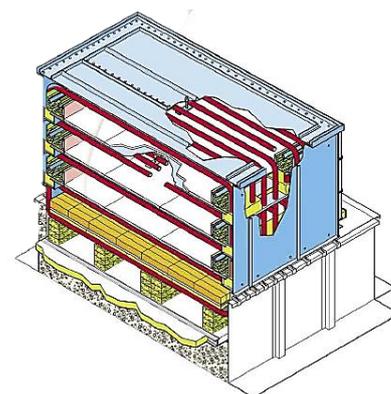
il basamento di un forno ELETTRICO VAPOR è la base portante della struttura.

- Utilizziamo ferro di grosso spessore, unito a saldature robuste e continue, in modo da garantire la massima durata nel tempo;
- I canali per il giro dei fumi vengono ricoperti interamente con mattoni refrattari creati secondo la nostra esclusiva ricetta, con una composizione tale da garantire un maggior trattenimento di calore, rispetto agli altri sul mercato;
- Il basamento è pensato per essere estremamente facile da assemblare, allo scopo di far risparmiare più tempo possibile all'addetto al montaggio.



➤ PIANI E COTTURA

- Ogni tubo viene posato ad una distanza specifica l'uno dall'altro per garantire una cottura perfetta.
- Il passo risultante deriva da anni di studio e di esperienza ed è il segreto dell'intera struttura.
- Su ogni piano delineato dai tubi, vengono posti mattoni refrattari specifici che trasferiranno il calore direttamente all'impasto.
- La temperatura massima in cottura è di circa 300°C. Sopra questa soglia, il termostato di sicurezza fermerà l'impianto.
- Il forno aumenta la sua temperatura di circa 5°C ogni minuto e alla mattina, da freddo, impiegherà circa 50 minuti per raggiungere la temperatura desiderata.
- La camera più alta è ELETTRICA, indipendente dal resto del forno sia come alimentazione che come regolazione della temperatura. E' dotata di resistenze corazzate e permette di avere una flessibilità di utilizzo senza pari, aiutata dal calore generato dalle altre camere, volto ad aumentare il risparmio energetico del forno.

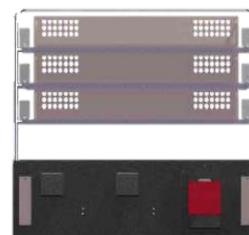
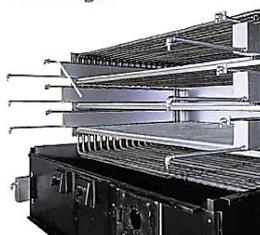


I nostri MATTONI sono realizzati con una specifica ed esclusiva ricetta, frutto di anni di esperienza, per garantire il massimo trattenimento del calore con la minima energia dissipata. Il vantaggio di questa scelta è riscontrabile nella riduzione dei consumi durante il ciclo di cottura e nella costante uniformità di colore del pane risultante.



➤ VAPORIERE

- ogni camera è dotata di 2 vaporiere interne in acciaio (dx e sx), salvo diversamente richiesto in fase di ordine.
- sono completamente indipendenti e garantiscono un'elevata e costante produzione di vapore;
- ogni vaporiera è facilmente estraibile per la manutenzione quando e se necessario;
- La quantità di vapore prodotta dalle vaporiere è rapportata alla temperatura usata nel forno. Se si usa una temperatura media di circa 240°C, è possibile ottenere vapore per circa 5 secondi continui.



➤ VETRI E PORTE

Ogni forno può essere personalizzato con numero, tipologia e formato di porte.

- Misure disponibili: 615mm, 750mm;
- Materiali disponibili:
 - ✓ Vetro 100% con doppia camera da 20mm
 - ✓ Acciaio aisi 430
- L'apertura può essere verso l'alto o verso il basso, a seconda del modello scelto
- Ogni sportello è perfettamente bilanciato



PANNELLO DI COMANDI:

- Elettromeccanico standard
- Touch screen su richiesta

Alimentazione 24V



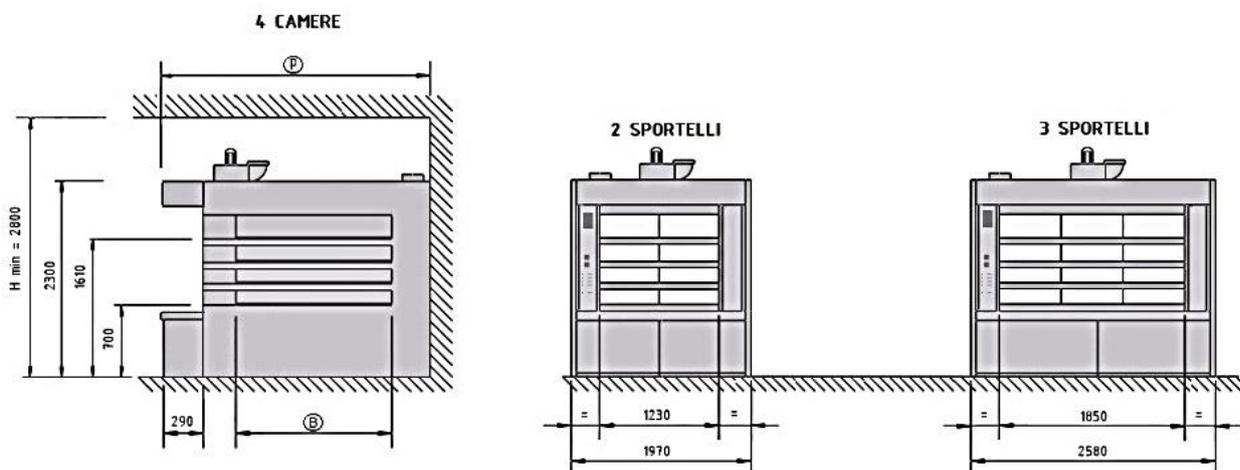
ALIMENTAZIONE:

- Bruciatore gas/gasolio
- Legna
- pellet



OPTIONAL:

- Fornacella per alimentazione con legna



CARATTERISTICHE TECNICHE ELETTO-VAPOR

INFO	MODELLI FORNI A TUBI CON 1 CAMERA ELETTRICA							
	FVE 42A	FVE 42C	FVE 42E	FVE 42G	FVE 43A	FVE 43C	FVE 43E	FVE 43G
N° camere a tubi anulari	3	3	3	3	3	3	3	3
N° camere elettriche	1	1	1	1	1	1	1	1
N° palette	2	2	2	2	3	3	3	3
Superficie cottura totale (m2)	8	10	11	12	12	15	16	18
Superficie cottura camere tubi (m2)	6	7,5	8,2	9	9	11,2	12	13,4
Superficie cottura camera elettrica (m2)	2	2,5	2,7	3	3	3,7	4	4,5
N° porte da 62cm	8	8	8	8	12	12	12	12
Dim. Camera Int. (cm)	123x161	123x201	123x221	123x241	185x161	185x201	185x221	246x141
H 1° 2° 3° camera (cm)	18	18	18	18	18	18	18	18
H 4° camera (cm)	19	19	19	19	19	19	19	19
Apertura porte (verso)	basso	basso	basso	basso	basso	basso	basso	basso
Dim. Esterne LxP (cm)	197x299	197x339	197x359	197x379	259x300	259x339	259x359	259x379
Dim facciata (cm)	197x230	197x230	197x230	197x230	259x230	259x230	259x230	259x230
H tot senza motori (cm)	230	230	230	230	230	230	230	230
H con motori (cm)	265	265	265	265	265	265	265	265
Peso approssimato (kg)	6.900	7.900	8.400	8.700	8.700	9.300	10.400	10.800
Diametro tubi (mm)	35x5,5	35x5,5	35x5,5	35x5,5	35x5,5	35x5,5	35x5,5	35x5,5
Potenza termica kcal/h	55.000	60.000	64.000	70.000	70.000	85.000	90.000	95.000
Potenza termica KW	58	70	74	81	81	99	104	110
Potenza elettrica totale (KW)	9,4	10,9	11,6	12,3	13,1	15,4	16,5	17,7
Piani refrattario argilla	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Materiale struttura	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430
Materiale basamento	Ferro	Ferro	Ferro	Ferro	Ferro	Ferro	Ferro	Ferro
Facciata inox 430	Satinata	Satinata	Satinata	Satinata	Satinata	Satinata	Satinata	Satinata
Pannelli esterni	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430
Lana di roccia pressata	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Vetro temperato	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Illuminazione camera	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Vaporiere per camera	2	2	2	2	2	2	2	2
Spruzzatori estraibili	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Quantità vapore	alta	alta	alta	alta	alta	alta	alta	alta