TA

Forni a tubi di vapore con scambiatore di calore in acciaio
Steam pipes ovens with steel heat exchanger
Fours à tubes de vapeur avec foyer an acier

Fiorini

LINEA FORNI A PIANI | *DECK OVENS* | FOURS À ETAGES

TA

NETTUNO

W

POWER

SIMPLY 2T | 4T | 6T

SIMPLY 2T | 4T

TA

Forno a piani | *deck oven* | four à etages

Il forno a tubi anulari modello TA è il frutto di una esperienza maturata in 70 anni di presenza nel mondo della panificazione e pasticceria.
È il forno tradizionale per eccellenza, che sposa innovazione ed esperienza.

Funzionamento con bruciatore a gas o gasolio.

- Camere di cottura indipendenti ed a tenuta stagna, dotate ciascuna di doppia vaporiera (esclusi i mod. TA82).
- Riscaldamento garantito da tubi tipo Mannesmann, resistenti alle alte pressioni, con diametro esterno di 27 mm e spessore di 4 mm.
- Camera di combustione in acciaio refrattario di grosso spessore.
- Facciata in acciaio inox, rivestimenti laterali e posteriori in pannelli di lamiera preverniciata zincata.
- Isolamento ad alta coibentazione termica.
- Rapido montaggio e messa in funzione nonché possibilità di spostamento del forno.
- Piani di cottura in materiale refrattario con armatura in rete.
- Bocche d'infornamento dotate di portine bilanciate in cristallo temperato apribili dall'alto verso il basso e facilmente smontabili per favorire le operazioni di pulizia.
- Valvole di scarico vapore manovrabili sul fronte sotto la cappa.
- Elettro aspiratore di serie.
- Manutenzioni facilitate in quanto tutti gli organi sono raggiungibili frontalmente o dal lato superiore del forno.

• **01** Pannello di controllo elettromeccanico completo di termostato digitale, selettore luci, selettore aspiratore, pulsante vapore ed allarme blocco bruciatore.

The annular pipe oven model TA is the result of 70 years of experience in the bakery and confectionery business. This is the classic oven par excellence that melds innovation with tradition.

It works with gas or diesel oil burner.

- *Independent and watertight baking chambers, all equipped with double steam generators (mod. TA82 excluded).*
- *Mannesmann heating pipes, resistant to high pressure, with an external diameter of 27 mm and thickness of 4 mm.*
- *Combustion chamber made of thick refractory steel.*
- *Stainless steel front section; lateral and back covering made of galvanized pre-coated sheet panels.*
- *Efficient thermal insulation.*
- *Quick assembly and start-up. Easy displacementof the oven.*
- *Baking surfaces made of refractory material with a wire mesh support grid.*
- *The balanced oven doors, made of tempered glass plate with opening from the top to the bottom, are easily removable to facilitate the cleaning operations.*
- *Steam exhaust valves operated from the front side, under the hood.*
- *Electro-steam exhauster included.*
- *All parts are front accessible for easy maintenance.*

• **01** *Electromechanical control panel complete with digital thermostat, lights selector, aspirator selector, steam button and burner lockout alarm.*

Le four à tubes annulaires modèle TA est le résultat d'une expérience de 70 années dans le monde de la boulangerie et de la pâtisserie. Voici le four traditionnel par excellence, qui allie innovation et expérience.

Fonctionnement avec brûleur à gaz ou diesel.

- Chambres de cuisson indépendantes et à fermeture étanche, chacune équipée de deux appareils à buée (à l'exception du mod. TA82).
- Tubes de chauffage type Mannesmann résistant à la haute pression, avec un diamètre extérieur de 27 mm et une épaisseur de 4 mm.
- Chambre de combustion construite en acier inox réfractaire de gros épaisseur.
- Façade frontale en acier inox, panneaux latéraux et derrières en tôle zinguée précédemment vernis.
- Isolation a grande capacité thermique.
- Assemblage et mise en fonction rapide. Possibilité de déplacer le four.
- Soles de cuisson en matériel réfractaire avec armature en treillis.
- Les bouches du four sont équipées de portes en verre trempé équilibrées qui peuvent être ouvertes de haut en bas et facilement démontables pour faciliter les opérations de nettoyage.
- Valves de décharge de la buée placées sur la partie frontale sous la hotte.
- Aspirateur électrique de série.
- Opérations d'entretien facilement exécutées car tous les commandes sont accessibles sur le devant où au-dessus du four.

• **01** Panneau de commande électromécanique complet avec thermostat numérique, sélecteur des lumières, sélecteur d'aspirateur, bouton pour la buée et alarme de verrouillage du brûleur

Pannello Standard 01

Pannello Mec Timer (optional) 02

Pannello Smart Control (optional) 03

Optional

• **02** Pannello di controllo con timers (Mec Timer).

• **03** Pannello elettronico computerizzato touch-screen con apertura valvola manuale o automatica (Smart Control).

- Camera cottura con altezza utile di cm 24.
- Pannelli esterni acciaio inox
- Accensione automatica del forno + serranda camino motorizzata.
- Aspiratore a velocità variabile con inverter.
- Vaporiere supplementari poste nel giro fumi

Optionals

• **02** *Control panel with timers (Mec Timers).*

• **03** *Computerized control panel with touch-screen display and manual or automatic steam damper opening (Smart Control).*

- *Baking chamber with useful height of 24 cm.*
- *External stainless steel panels.*
- *Automatic switching on of the oven + motorized chimney damper.*
- *Adjustable exhauster motor speed with inverter.*
- *Additional steam generators on fumes circulation*

Optionnels

• **02** Panneau de commande avec temporisateurs (Mec Timers).

• **03** Panneau de commande informatisé avec l'écran tactile et l'ouverture manuelle ou automatique de la soupape (Smart Control).

- Chambre de cuisson avec une hauteur utile de 24 cm.
- Panneaux extérieurs en acier inox.
- Horloge de mise en service programmée + registre de cheminée motorisé.
- Moteur aspirateur avec inverter pour l'extraction des buées.
- Appareils à buée supplémentaires placé dans le circuit des fumées

TA 82/5

TA 3/5

TA 1/5L

CARATTERISTICHE TECNICHE - *TECHNICAL FEATURES* - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES											
MODELLO *MODEL* MODÉLE	**SUPERF. COTTURA** *BAKING SURFACE* SURFACE DE CUISSON	**CAMERE** *CHAMBERS* CHAMBRES	**VETRI** *DOORS* VERRES	**DIMENSIONI INTERNE CAMERE** *CHAMBERS INTERNAL DIMENSIONS* DIMENSIONS INTÉRIEURES CHAMBRES			**DIMENSIONI ESTERNE FORNI** *OVENS EXTERNAL DIMENSIONS* DIMENSIONS EXTÉRIEURES FOURS			**POTENZA TERMICA** *THERMAL POWER* PUISS. THERMIQUE	
				A	B	H	A	B	H		
	m^2	Nr.	Nr.	cm			cm			Kcal/h	Kw
TA 120/1	6,00	3	6	124	160	18	196	274	210	60.000	70
TA 120/2	7,50	3	6	124	200	18	196	315	210	70.000	81
TA 120/3	9,00	3	6	124	240	18	196	355	210	75.000	87
TA 3/4	9,00	3	9	186	160	18	258	274	210	70.000	81
TA 3/5	11,20	3	9	186	200	18	258	315	210	75.000	87
TA 3/6	13,40	3	9	186	240	18	258	355	210	80.000	93
TA 3/7	15,60	3	9	186	280	18	258	396	210	90.000	105
TA 3/8	17,90	3	9	186	320	18	258	436	210	95.000	110
TA 1/4 L	11,90	3	12	248	160	18	320	274	210	75.000	87
TA 1/5 L	14,90	3	12	248	200	18	320	315	210	90.000	105
TA 1/6 L	17,90	3	12	248	240	18	320	355	210	100.000	116
TA 1/7 L	20,90	3	12	248	280	18	320	396	210	110.000	128
TA 82/4	5,25	4	4	82	160	18	144	274	230	65.000	76
TA 82/5	6,60	4	4	82	200	18	144	315	230	70.000	81
TA 82/6	7,90	4	4	82	240	18	144	355	230	75.000	87
TA 12-4/4	8,00	4	8	124	160	18	196	274	230	65.000	76
TA 12-4/5	10,00	4	8	124	200	18	196	315	230	70.000	81
TA 12-4/6	11,90	4	8	124	240	18	196	355	230	75.000	87
TA 15-4/4	9,60	4	8	150	160	18	221	274	230	70.000	81
TA 15-4/5	12,00	4	8	150	200	18	221	315	230	75.000	87
TA 15-4/6	14,40	4	8	150	240	18	221	355	230	85.000	99
TA 18-4/4	11,90	4	12	186	160	18	258	274	230	80.000	93
TA 18-4/5	14,90	4	12	186	200	18	258	315	230	85.000	99
TA 18-4/6	17,90	4	12	186	240	18	258	355	230	90.000	105
TA 24-4/4	15,90	4	16	248	160	18	320	274	230	85.000	99
TA 24-4/5	19,90	4	16	248	200	18	320	315	230	95.000	110
TA 24-4/6	23,80	4	16	248	240	18	320	355	230	110.000	128

TA

Forno a piani | *deck oven* | four à etages

Fiorini

01 pannello comandi
control panel
tableau de commande

02 portine bilanciate
balanced oven doors
portes equilibrantes

03 vaporiere supplementari (optional)
additional steam generators (optional)
appareils a buée supplémentaires (optionale)

04 bruciatore
burner
brûleur

05 camera di combustione
combustion chamber
chambre de combustion

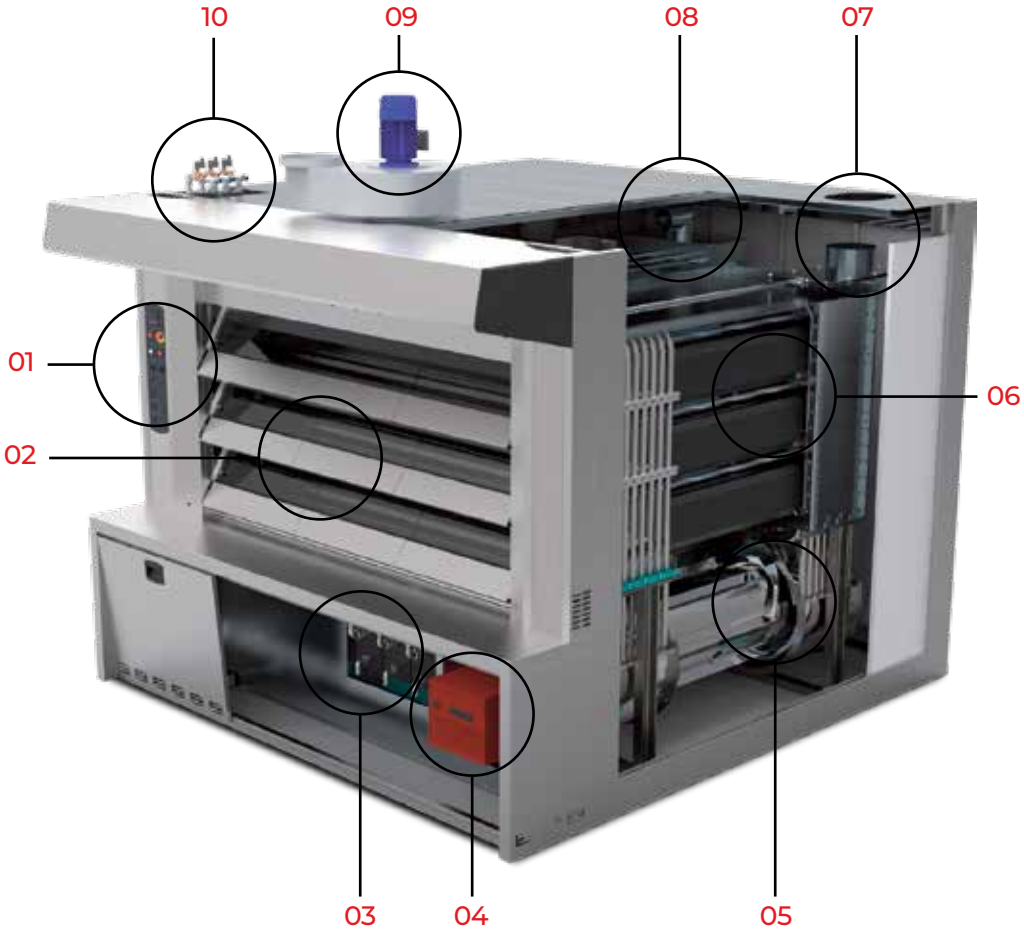
06 vaporiere
steam generators
appareils a buée

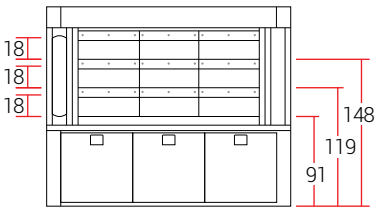
07 camino fumi
chimney pipe
conduit de cheminée

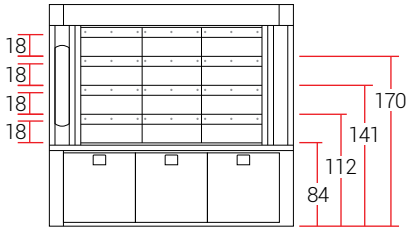
08 valvole di scarico vapore
steam exhaust valves
valves de decharge pour la vapeur

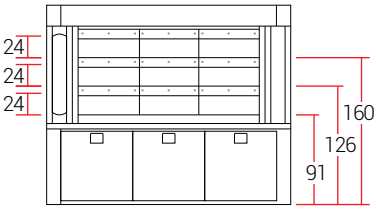
09 aspiratore
aspirator
aspirateur de buée

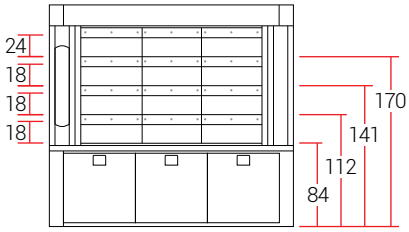
10 entrata acqua
water inlet
entrée d'eau











Voltaggio - *Voltage* - Voltage: **STANDARD 400V / 50Hz / 3 Phase+N+T**

La ditta si riserva la facoltà di apportare eventuali modifiche tecniche o costruttive. Misure, pesi e dati tecnici devono considerarsi indicativi e non vincolanti nei confronti del venditore.

We reserve the right of technical modifications. Measurements, weights and technical data are to be considerated as indicative and not binding on the seller.

Sous réserve de modifications téchniques de constructions. Dimensions, poids et caracteristiques techniques sont communiquées à titre indicatif et n'engagent pas le vendeur.

fornifiorini.com

FORNI FIORINI S.r.l. Malo (VI) Italy - Via Galileo Galilei 19 A/B - Tel. +39 0445 621077 - info@fornifiorini.com