



# TECNOFRIAS, S.L.





## Bakery Evolution



### Forni a tubi anulari

Evolutione e tradizione, solidità e flessibilità, storia e futuro: LEONARDO é da oltre 20 anni una garanzia per noi e per i nostri clienti, massima affidabilità per un investimento di qualità e sicuro nel tempo, 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



### Steam tube deck ovens

Evolution and tradition, solidity and flexibility, history and future: LEONARDO, for over 20 years a warranty for us and our customers. Highest reliability for a quality and safe investment over time, the right solution for any kind of baking production, suitable for artisan bakeries which pursue excellence but also perfect for large productions at continuous cycles with automatic loading systems.



### Fours à soles à tubes annulaires

Evolution et tradition, solidité et flexibilité, histoire et avenir: LEONARDO est depuis plus de 20 ans une garantie pour nous et nos clients, une fiabilité maximale pour un investissement de qualité et sûr dans le temps, une solution adaptée à tous les types de productions, idéale pour les boulangeries artisanales qui recherchent l'excellence, et parfaite également pour les grandes productions à cycle continu avec système de chargement automatique.



### Hornos de tubos anulares

Evolución y tradición, solidez y flexibilidad, historia y futuro: LEONARDO es desde hace más de 20 años una garantía para nosotros y nuestros clientes, máxima fiabilidad para una inversión de calidad y segura en los años, una solución ideal para cualquier tipo de producto, ideal para panaderías artesanas que buscan la excelencia y perfecta también para grandes producciones de ciclo continuo con sistemas de hornear automático.



### Ringrohrdampfbacköfen

Entwicklung und Tradition, Solidität und Flexibilität, Vergangenheit und Zukunft: LEONARDO ist seit über 20 Jahren eine Garantie für uns und unsere Kunden, höchste Zuverlässigkeit für eine Investition mit Qualität und dauerhafter Sicherheit, eine Lösung für jegliche Art von Produktion geeignet, ideal für Bäckereien mit handwerklicher Herstellung, die hervorragende Artikel anstreben, aber auch für die Großproduktion im Dauerzyklus mit automatischen Beschickungssystemen.





## Optional

- 6 • Pannello comandi ELETTROMECCANICO (con o senza SISTEMA DI ACCENSIONE AUTOMATICA)
  - Pulsanti azionamento vaporiere sul fianco destro
  - VAPORIERE SUPPLEMENTARI
  - VAPORIERE "SPECIALI" con tempi di recupero molto rapidi (per cotture brevi a ciclo continuo)
  - DOPPIE VALVOLE DI SCARICO VAPORI (per prodotti di grossa pezzatura con elevata % d'acqua)
  - Pareti di rivestimento esterno in acciaio inox
- 7 • Agganci speciali tipo Francia per telai manuali con funzione di carico/scarico
  - Portine auto bilanciate (senza meccanismo) con apertura verso l'alto e maniglia di richiusura manuale
  - Portine in acciaio inox
  - Aspiratore in acciaio inox
  - Kit opzioni INDUSTRIA
  - BRUCIATORE gas metano, gas città, GPL o gasolio

## Options

- 6 • ELECTROMECHANICAL control panel (with or without PROGRAMMABLE IGNITION SYSTEM)
  - Steam generators operating buttons placed on the right side
  - SUPPLEMENTARY STEAM GENERATORS
  - FAST HEAT-RECOVERING "SPECIAL" STEAM GENERATORS (for short baking at continuous cycles)
  - DOUBLE STEAM DAMPERS (for big bread with an elevated percentage of water)
  - Stainless steel outer panels
- 7 • Special French type hook suitable for manual setters with loading/unloading functions
  - Counterweight doors (without mechanism) opening upwards equipped with handle for manual closing
  - Stainless steel doors
  - Stainless steel extractor
  - INDUSTRY options Kit
  - LPG, natural gas, city gas, gasoil burner

## Options

- 6 • Tableau de commandes ELECTROMECHANIQUE (avec ou sans SYSTEME DE DEMARRAGE PROGRAMMABLE)
  - Boutons d'activation de la buée sur le côté droit
  - GENERATEURS DE VAPEUR SUPPLEMENTAIRES
  - GENERATEURS DE VAPEUR "SPECIAUX" avec temps de récupération très rapides (pour des cuissons brèves à cycle continu)
  - DOUBLE OURAS (pour des produits de grandes tailles avec un pourcentage élevé d'eau)
  - Panneaux externes en acier inox
- 7 • Crochets spéciaux type France pour les tapis manuels avec fonction d'enfournement/défournement
  - Portes avec contre poids (sans mécanisme) avec ouverture vers le haut et poignée pour fermeture manuelle
  - Portes en acier inox
  - Extracteur en acier inox
  - Kit options INDUSTRIE
  - Brûleur GPL, gaz méthane, gaz de ville, gasoil (mazout)

## Opciones

- 6 • Panel de mandos ELECTROMECÁNICO (con o sin PROGRAMACIÓN DE ENCENDIDO AUTOMÁTICO)
  - Pulsadores colocados en el lado derecho del horno para accionar los generadores de vapor
  - GENERADORES DE VAPOR SUPLEMENTARIOS
  - GENERADORES DE VAPOR "ESPECIALES" que garantizan un tiempo de recuperación muy rápido (para cocciones breves de ciclo continuo)
  - DOBLE VÁLVULA DE DESCARGA DE VAPOR (para productos de gran tamaño con elevado porcentaje de agua.)
  - Paneles externos en inox
- 7 • Enganches especiales tipo Francia para tapices manuales con función de carga/ descarga
  - Puertas basculantes a contrapeso (sin mecanismo) con abertura hacia arriba y manija para cierre manual
  - Puertas en inox
  - Extractor en inox
  - Kit opciones INDUSTRIA
  - Quemador de GPL, gas natural, gas ciudad, gasóleo

## Optionen

- 6 • ELEKTROMECHANISCHE Steuerung (mit oder ohne PROGRAMMIERTEN EINSCHALTUNG SYSTEM)
  - Tasten zur Bedienung der Dampferzeuger am rechten Seitenteil
  - ZUSÄTZLICHE DAMPFERZEUGER
  - "SPEZIAL"-DAMPFERZEUGER mit sehr kurzen Rückgewinnzeiten (für kurze Backvorgänge im Dauerzyklus)
  - DOPPELTES DAMPFABLAßVENTIL (für große Produkte mit hohem Wassergehalt)
  - Äußere Verkleidung aus Edelstahl
- 7 • Spezialhaken vom französischen Typ für manuelle Rahmen mit Funktion zum Beschieken/Entleeren
  - Selbstausgewogene Türen (ohne Mechanismus) mit Öffnungsrichtung nach oben und mit Griff für manuelle Schließung
  - Türen aus Edelstahl
  - Absaugvorrichtung aus Edelstahl
  - Kit für INDUSTRIE-Optionen
  - Brenner für LPG, Methangas, Stadtgas oder Heizöl



## Perchè scegliere LEONARDO new edition...

- La cottura risulta sempre dolce ed uniforme, mai aggressiva, ideale per qualsiasi tipo di prodotto, particolarmente CONSIGLIATA PER PANE DI GROSSA PEZZATURA E PRODOTTI CON TEMPI DI COTTURA MOLTO LUNGI
- 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!
- La struttura modulare e l'assenza di muratura vi svincolano da un'installazione "permanente" (come nel caso dei tradizionali forni a tubi in muratura) e vi garantiscono un elevato valore di realizzo in caso di una futura rivendita del forno (che si può smontare e rimontare in pochi giorni e senza gettare via nulla)
- 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

## Why choose LEONARDO new edition...

- The baking is always soft and uniform, never aggressive, ideal for any kind of product and SPECIFICALLY RECOMMENDED FOR BIG BREAD THAT NEEDS LONG BAKING TIME
- The tubes are individually tested at 700 ATM (approximately 3 times the standard working pressure). These strict controls combined with the fact that our steam tubes are guaranteed for 10 years, makes you realize that LEONARDO is synonymous of huge reliability!
- The modular structure and the lack of masonry release you from a "permanent" installation (as for the traditional brick steam tube ovens) guaranteeing a high break-up value in case of a future oven resale (it is possible to disassemble and assemble it again in few days and without throwing anything away)
- Excellent thermal efficiency guaranteed by the large steam tubes (35mm diameter and 5,5 mm thickness) that heat the oven, with a consequent 30% consumption saving if compared with the steam tube ovens with brick furnace

## Pourquoi choisir LEONARDO new edition...

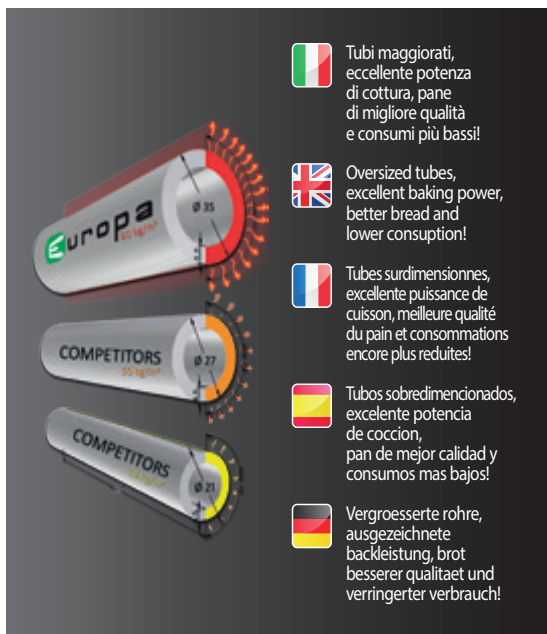
- La cuisson est toujours douce et uniforme, elle n'est jamais agressive et est idéale pour n'importe quel type de produit et PARTICULIEREMENT CONSEILLÉE GROS PAINS ET LES PRODUITS NECESSITANT DES TEMPS DE CUISSON TRES LONGS
- Les tubes sont testés un par un à 700 ATM (environ 3 fois la pression normale d'utilisation), ces contrôles sévères alliés à une garantie de 10 ans de nos tubes à buée témoignent de l'extrême fiabilité du four LEONARDO!
- La structure modulaire et l'absence de maçonnerie vous libèrent d'une installation "permanente" (comme dans le cas des fours à tubes maçonnés) et vous garantissent une excellente plus-value dans le cas d'une future revente du four (qui peut se démonter et se remonter en quelques jours sans déchets)
- Excellent rendement garanti par les gros tubes à buée (35mm de diamètre et 5,5mm d'épaisseur) utilisés pour chauffer le four, consommations inférieures à 30% par rapport aux fours à tubes avec foyer maçonné






## Por qué elegir LEONARDO new edition...

- La cocción es siempre suave y uniforme, nunca agresiva, ideal para todo tipo de producto y ACONSEJADO EN PARTICULAR PARA PAN DE GRAN TAMANO Y PRODUCTOS QUE NECESITEN TIEMPOS DE COCCIÓN MUY LARGOS
- ¡Los tubos son probados uno a uno a una presión de 700 ATM (aproximadamente 3 veces la presión normal de uso), estos rigurosos controles y la garantía de 10 años sobre los tubos, hacen de LEONARDO un sinónimo de máxima fiabilidad!
- La estructura modular y la ausencia de obra de albañilería desvinculan de una instalación "permanente" (como en el caso de los tradicionales hornos de tubos en obra de albañilería) y garantizan un elevado valor en caso de una reventa del horno (se puede desmontar y montar en unos días sin desaprovechar nada)
- Excelente rendimiento térmico garantizado por los gruesos tubos de vapor (diámetro 35mm y espesor 5,5mm) empleados para calentar el horno, con consumo inferior del 30% con respecto a los hornos de tubos en obra de albañilería

## Warum sollte man LEONARDO wählen new edition...

- Der Backvorgang ist stets schonend und gleichmäßig, niemals aggressiv, ideal für jede Produktart und besonders für PRODUKTE MIT SEHR LANGEN BACKZEITEN GEEIGNET
- Die Abnahme der Rohre erfolgt einzeln bei einem Druck von 700 ATM (etwa dem 3-fachen des normalen Betriebsdrucks). Diese strengen Kontrollen lassen in Verbindung mit der 10-jährigen Garantie auf unsere Dampfrohren erkennen, dass LEONARDO ein Synonym für höchste Zuverlässigkeit ist
- Der modulare Aufbau und das Nichtvorhandensein von Mauerwerk befreien Sie von einer "dauerhaften" Installation (wie bei den traditionellen Rohr-Backöfen aus Mauerwerk) und garantieren Ihnen einen hohen Restwert bei einem zukünftigen Weiterverkauf des Ofens (der sich in wenigen Tagen und ohne Abfallmaterialien ab- und wieder aufbauen lässt)
- Ausgezeichnete Leistung durch die großen Dampfrohren (Durchmesser 35 mm und Dicke 5,5 mm), die zum Erhitzung der Boden eingesetzt werden, ein Verbrauch von 30% weniger als bei Rohr-Backöfen mit Brennofen aus Mauerwerk



-  Tubi maggiorati, eccellente potenza di cottura, pane di migliore qualità e consumi più bassi!
-  Oversized tubes, excellent baking power, better bread and lower consumption!
-  Tubes surdimensionnées, excellente puissance de cuisson, meilleure qualité du pain et consommations encore plus réduites!
-  Tubos sobredimensionados, excelente potencia de cocción, pan de mejor calidad y consumos mas bajos!
-  Vergrößerte rohre, ausgezeichnete backleistung, brot besserer qualitaet und verringertes verbrauch!



## Descrizione Tecnica

- FORNI A TUBI ANULARI DI "NUOVA GENERAZIONE" PROGETTATI PER RIDURRE I CONSUMI DI OLTRE IL 30% RISPETTO AI FORNI A TUBI IN MURATURA, senza compromessi di qualità, con prestazioni eccellenti sia su piccole che su grosse pezzature, adatti sia a produzioni artigianali che a processi di cottura industriali con sistemi di carico automatici
- ① • GROSSI TUBI DI VAPORE con diametro 35mm e spessore 5,5mm che garantiscono un eccellente rendimento termico, garantendo prestazioni eccellenti senza cali di temperatura anche dopo numerose informate (tipico problema che hanno invece i forni a tubi della concorrenza che utilizza tubi con diametri e spessori inferiori)
- ② • PANNELLO COMANDI DIGITALE 30 PROGRAMMI con schermo LCD e VISUALIZZATORI A LED INTEGRATI per la temperatura, il tempo di cottura ed il tempo del vapore (questi ultimi indipendenti per ogni camera)
  - SISTEMA DI ACCENSIONE PROGRAMMATA SETTIMANALE con doppia accensione giornaliera
  - VAPORIERE INDIPENDENTI ad elevato rendimento realizzate con componentistica anti-corrosione
  - Disponibile anche con 2 VAPORIERE INDIPENDENTI PER CAMERA e/o VAPORIERE SPECIALI per cotture brevi a ciclo continuo
  - Portine in vetro temperato apribili "automaticamente" con l'ingresso del telaio d'informamento, pala o caricatore integrato (con sistema di richiusura automatica all'uscita del telaio), ma apribili e richiudibili anche "manualmente" con le nuove maniglie atermiche
- ③ • Forni monovia (serie 51) con maniglie laterali ad "F" (tipo francese)
  - Platee in agglomerato cementizio di grosso spessore ad elevato rendimento termico
  - Facciata ed organi principali in acciaio inox
  - Ottimo isolamento termico con pannelli precompressi in lana di roccia a densità costante
  - Valvole di scarico vapore indipendenti per ogni camera e cappa con aspiratore
  - PIANO SUPERIORE PIÙ ALTO (250MM) SU TUTTI I MODELLI A 3 PIANI per la cottura di prodotti speciali
  - Manutenzione eseguibile tutta frontalmente o da sopra il forno
- ④ • Camera di combustione in acciaio refrattario con doppia sezione di regolazione a garanzia di una eccellente uniformità di cottura
- Supporto del bruciatore con sistema di sicurezza antiscoppio / Alimentazione a gas, GPL o gasolio
- ⑤ • FORNI A 3 PIANI DISPONIBILI ANCHE CON 4° CAMERA ELETTRICA INDIPENDENTE (LEONARDO PLUS)

## Technical Features

- "NEW GENERATION" STEAM TUBE DECK OVENS, DESIGNED TO REDUCE THE CONSUMPTIONS OVER 30% COMPARED WITH ORDINARY STEAM TUBE OVENS (with bricks), without compromising quality, with excellent baking performances on both small and large pieces, ideal either for artisan productions or industrial baking process with automatic loading systems
- ① • VERY BIG STEAM TUBES with a diameter of 35mm and 5,5mm thickness to guarantee an excellent thermal efficiency, ensuring great baking performances with no drops in temperature even with large productions with continuous working cycles (typical problem of our competitors' steam tube ovens manufactured with smaller tubes)
- ② • DIGITAL CONTROL PANEL with 30 STORABLE PROGRAMS, LCD screen and INTEGRATED LED DISPLAY for the temperature, the baking time and the steam time (independent per each deck)
  - WEEKLY PROGRAMMABLE IGNITION SYSTEM with 2 daily ignition programs
  - High efficiency INDEPENDENT STEAM GENERATORS made of anti-corrosion materials
  - Available also with 2 INDEPENDENT STEAM GENERATORS PER DECK and/or SPECIAL STEAM GENERATORS for continuous baking cycles with short baking time
- Tempered glass doors opening "automatically" when pushed by the loading setter, the loader or the integrated loader (with automatic reclosing system at the exit of the setter) or "manually" by means of new insulated door handles
- ③ • The single door ovens (51 series) feature as a standard "F" shape lateral handles (French style)
  - High thermal efficiency cement agglomerate baking soles
  - Stainless steel front and main parts
  - Excellent thermal insulation with constant density rockwool panels
  - Independent steam dampers on each deck and hood equipped with extractor
  - All 3-deck ovens supplied with HIGHER UPPER DECK (250 MM) for special products baking
  - All maintenance operations can be carried out from the front of the oven or from above
- ④ • Highly refractory stainless steel combustion chamber with two adjustable sections guaranteeing an excellent baking uniformity
  - Burner support with security anti-explosion system / Gas, LPG or gasoil feeding
- ⑤ • 3-DECK OVENS AVAILABLE ALSO WITH INDEPENDENT ELECTRIC 4TH DECK (LEONARDO PLUS)

## Description Technique

- FOURS A SOLES A TUBES ANNULAIRES DE "NOUVELLE GENERATION" PROJETES POUR REDUIRE LES CONSOMMATIONS DE PLUS DE 30% PAR RAPPORT AUX FOURS A TUBES MACONNES, sans compromettre pour autant la qualité, aux prestations excellentes aussi bien pour les produits de petite taille que pour les gros, adaptés aussi bien à la production artisanale qu'aux modes de cuisson industriels avec systèmes de chargement automatique
- ① • GROS TUBES A BUEE de 35mm de diamètre et de 5,5mm d'épaisseur qui garantissent un rendement thermique excellent et des prestations excellentes sans chutes de températures, même suite à de nombreux enfouements (problème typique que connaissent au contraire les fours à tubes de la concurrence fabriqués avec des tubes de diamètres et épaisseurs inférieurs)
- ② • TABLEAU DE COMMANDES DIGITAL avec 30 programmes mémorisables, écran LCD et AFFICHAGE A LED INTEGRES de la température, du temps de cuisson et du temps de buée (ces deux derniers indépendants pour chaque chambre)
  - SYSTEME DE DEMARRAGE PROGRAMME HEBDOMADAIRE avec deux départs journaliers
  - GENERATEURS DE VAPEUR INDEPENDANTS à haut rendement réalisés en matériaux anticorrosion
  - Disponible également avec 2 GENERATEURS DE VAPEUR INDEPENDANTS PAR ETAGE et/ou GENERATEURS DE VAPEUR SPECIAUX pour cuissons brèves à cycle continu
  - Portes en verre trempé, ouvrables aussi bien "automatiquement" à l'insertion de l'enfourneur, de la pelle ou de l'élevateur intégré (avec système de fermeture à la sortie du tapis), que "manuellement" par le biais des nouvelles poignées thermiques
- ③ • Fours à une voie (série 51) avec poignées latérales en "F" (modèle français)
  - Dalles en aggloméré de ciment de grosse épaisseur à haut rendement thermique
  - Façade et parties principales en acier inox
  - Excellente isolation thermique en panneaux de laine de roche précontraints à densité constante
  - Ours indépendantes à chaque étage et hotte d'aspiration équipé d'extracteur
  - FOURS A 3 NIVEAUX AVEC ETAGE SUPERIEUR PLUS HAUT (250mm) pour cuire des produits spéciaux
  - Manutention entièrement réalisable par le devant ou par le dessus du four
- ④ • Chambre de combustion en acier réfractaire avec double réglage garantissant une excellente uniformité de cuisson
- Support du brûleur muni d'un système de sécurité anti-explosion / Alimentation à gaz, GPL ou gasoil (mazout)
- ⑤ • FOURS A 3 ETAGES DISPONIBLES AUSSI AVEC 4EME ETAGE ELECTRIQUE INDEPENDANT (LEONARDO PLUS)

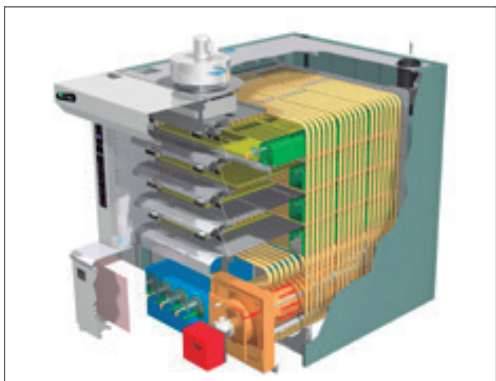


## Descripción Técnica

- HORNOS DE TUBOS ANULARES DE "NUEVA GENERACIÓN" ESTUDIADOS PARA REDUCIR LOS CONSUMOS MÁS DEL 30% CON RESPECTO A LOS HORNOS DE TUBOS EN OBRA DE ALBAÑILERÍA, sin compromisos de calidad, rendimiento excelente tanto en la cocción de pan pequeño como de panes de gran tamaño, ideales tanto para producciones artesanales como para producciones industriales con sistemas de horneado automáticos
- 1 • GRUESOS TUBOS DE VAPOR con diámetro de 35mm y espesor de 5,5mm que garantizan un excelente rendimiento térmico sin pérdidas de temperatura incluso después de numerosas horneadas (problema típico que tienen los hornos de tubos de la competencia que fabrica utilizando tubos de diámetro y espesor inferiores)
- 2 • PANEL DE MANDOS DIGITAL DE 30 PROGRAMAS con vídeo LCD y pantallas de LED para la temperatura, el tiempo de cocción y de vapor (estos últimos independientes por cada cámara)
- SISTEMA DE PROGRAMACIÓN DE ENCENDIDO AUTOMÁTICO SEMANAL con 2 encendidos al día
- GENERADORES DE VAPOR INDEPENDIENTES de alto rendimiento, fabricados con materiales anticorrosivos
- Disponible también con 2 GENERADORES DE VAPOR EN CADA PISO y/o GENERADORES DE VAPOR ESPECIALES para cocciones breves de ciclo continuo
- Puertas en cristal templado que se pueden abrir "automáticamente" por medio del tapiz, de la pala o del cargador integrado (con sistema de cierre automático a la salida del tapiz) o "manualmente" por medio de las nuevas manijas atérmicas
- 3 • Hornos de una puerta (serie 51) con manijas laterales en forma de "F" (tipo francés)
- Soleras de gran espesor y de elevado rendimiento térmico
- Fachada y elementos principales en acero inoxidable
- Aislamiento térmico excelente, con paneles de lana de roca prensada de densidad constante
- Válvulas de descarga de vapores independientes en todas las cámaras y campana equipada con extractor
- TODOS LOS HORNOS DE 3 PISOS EQUIPADOS CON CAMERA SUPERIOR MÁS ALTA (250mm) para cocer productos especiales
- Todo el mantenimiento se puede realizar por el frente o por arriba del horno
- 4 • Cámara de combustión en acero refractario con doble sección de regulación para garantizar una excelente uniformidad de cocción
- Soporte del quemador dotado de un sistema de seguridad antideflagrante / Alimentación a gas, GPL o gasóleo
- 5 • HORNOS DE 3 PISOS DISPONIBLES AUN CON 4º PISO ELÉCTRICO INDEPENDIENTE (LEONARDO PLUS)

## Technische Produktbeschreibung






- RINGROHR-BACKÖFEN DER "NEUEN GENERATION", ENTWORFEN ZUR REDUZIERUNG DES VERBRAUCHS UM MEHR ALS 30% IM VERGLEICH ZU BACKÖFEN AUS MAUERWERK, ohne Kompromisse hinsichtlich der Qualität, mit hervorragenden Leistungen sowohl bei kleinen als auch bei großen Mengen, geeignet sowohl für die handwerkliche Herstellung als auch für industrielle Backprozesse mit automatischen Beschickungssystemen
- 1 • GROßE DAMPFROHRE mit einem Durchmesser von 35 mm und einer Dicke von 5,5 mm, die eine ausgezeichnete Wärmeleistung, hervorragende Leistungen ohne Temperaturstürze auch nach zahlreichen Backvorgängen (ein klassisches Problem, das stattdessen die Backöfen aufweisen, die Rohre mit geringerem Durchmesser und geringerer Dicke nutzen)
- 2 • DIGITALE STEUERUNG mit LCD-Bildschirm und LED-Anzeige für die Temperatur, die Backzeit und die Dampfzeit (letztere unabhängig für jede Kammer), 30 speicherbare Programme
- SYSTEM ZUR PROGRAMMIERTEN EINSCHALTUNG ÜBER EINE WOCHE mit doppelter Einschaltung pro Tag
- UNABHÄNGIGE DAMPFERZEUGE mit hoher Leistung aus korrosionsfesten Bauteilen
- Erhältlich auch mit 2 UNABHÄNGIGEN DAMPFERZEUGERN PRO KAMMER und / oder SPEZIAL-DAMPFERZEUGERN für kurze Backvorgänge im Dauerzyklus
- Türen aus gehärtetem Glas, die sich sowohl "automatisch" mit dem Einlaufen des Beschickungsbandes, der Schaufel oder des integrierten Laders öffnen lassen (mit System zum Verschließen nach dem Auslaufen des Bandes) als auch „manuell“ mit den neuen athermischen Griffen
- 3 • Einweg-Ofen (Serie 51) mit seitlichen Griffen in "F"-Form (französischer Typ)
- Böden aus Betonagglomerat von großer Dicke und hoher Wärmeleistung
- Vorderseite und wichtigste Elemente aus Edelstahl
- Ausgezeichnete Wärmedämmung mit vorverdichteten Platten aus Steinwolle konstanter Dichte
- Unabhängige Dampfablassventile für jede Kammer und Abzugshaube mit Absaugvorrichtung
- HÖHERE OBERE ETAGE (250 mm), wo man spezielle Produkte backen kann, bei allen Modellen mit 3 Etagen
- Alle Wartungsarbeiten von der Vorder- oder Oberseite des Ofens ausführbar
- 4 • Verbrennungskammer aus feuerfestem Stahl mit doppeltem Regelbereich zur Gewährleistung einer vollkommen gleichmäßigen Garung
- Halterung des Brenners mit Sicherheitssystem zum Schutz vor einem Bersten / Gas- oder Heizölbetrieb
- 5 • DIE AUSFÜHRUNGEN MIT 3 ETAGEN SIND MIT UNABHÄNGIGER ELEKTRISCHER 4. ETAGE ERHÄLTICH (LEONARDO PLUS)





# LEONARDO PLUS



-  Forni a piani a tubi anulari con CAMERA SUPERIORE ELETTRICA.
-  Steam tube deck ovens with ELECTRIC UPPER DECK.
-  Fours à soles à tubes annulaires avec ETAGE DU HAUT ELECTRIQUE.
-  Hornos de tubos anulares con PISO SUPERIOR ELECTRICO.
-  Ringrohrdampfbacköfen mit zusätzlicher ELEKTRISCHER BACKKAMMER.

## Accessories



Telai d'informazione  
Setters  
Enfourneurs  
Tapices  
Abziehbretter



Sollevatore per tappeti  
Setters support  
Tréteau  
Soporte para tapices  
Abziehbrettergestell



Sollevatore meccanico a molle  
Spring mechanical elevator  
Élévateur à ciseaux  
Elevador mecánico  
Mechanischer Heber



Sollevatore a colonna  
Column elevator  
Élévateur à colonne  
Elevador de columna  
Mechanischer Brotschieber



Caricatore integrato  
Integrated loader  
Élévateur intégré  
Elevador integrado  
Integriertes Belader



Pala d'informazione manuale  
Manual loader  
Élévateur à colonne manuel  
Cargador de columna manual  
Manualbrotschieber



Pala d'informazione semi-automatica  
Semi-automatic loader  
Élévateur à colonne semi-automatique  
Cargador de columna semiautomático  
Helbautomatischerbrotschieber



Robot automatico  
Automatic operating robot  
Robot automatique  
Robot automático  
Vollautomatischer Bedienroboter

Dati Tecnici · Technical Data · Données Techniques · Datos Técnicos · Technische Daten

Mod. LEONARDO	DIMENSIONI CAMERE DECKS DIMENSIONS DIMENSIONS ETAGES DIMENSIONES PISOS KAMMER ABMESSUNGEN		DIMENSIONI ESTERNE OUTER DIMENSIONS DIMENSIONS EXTERIEURES DIMENSIONES EXTERNAS AUBENABMESSUNGEN				PIANI DECKS ETAGES PISOS ETAGEN	PORTINE DOORS VOIES PUERTAS TÜREN	Larghezza Width Largeur Ancho Breite	AREA COTTURA BAKING AREA SURFACE CUISSON AREA COCCIÓN BACKFLÄCHE	POTENZA POWER PUISSANCE POTENCIA LEISTUNG				
	L1	P1	L	P	Y	Q	Nr.	Nr.			m <sup>2</sup>	TERMICA - THERMAL THERMIQUE - TERMICA WÄRME			C/h*
												Kcal/h	kW	B.t.u./h	
L3206	1240	1620	1920	2800	400	790	3	2	620	6	50.000	58	200.000	1,5	20.000
L3207		2020		3200						60.000	70	240.000	1,5	24.000	
L3209		2420		3600						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						70.000	81	280.000	1,5	28.000	
L3313		2420		3600						80.000	93	320.000	1,5	32.000	
L3316		2820		4000						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						90.000	104	360.000	1,5	36.000	
L3418		2420		3600						90.000	104	360.000	1,5	36.000	
L3421		2820		4000						100.000	116	400.000	1,5	40.000	
L3424		3220		4400						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						80.000	93	320.000	1,5	32.000	
L4212		2420		3600						80.000	93	320.000	1,5	32.000	
L4312		1620		2800						12	32.000	93	320.000	1,5	32.000
L4315	1860	2020	2540	3200	400	790	4	3	620	15	90.000	104	360.000	1,5	36.000
L4318		2420		3600						90.000	104	360.000	1,5	36.000	
L4321		2820		4000						100.000	116	400.000	1,5	40.000	
L5107		1620		2665						6,6	40.000	46	160.000	1,5	16.000
L5108	820	2020	1350	3065	400	680	5	1	820	8,3	50.000	58	200.000	1,5	20.000
L5110		2420		3465						9,9	60.000	70	240.000	1,5	24.000
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		1620		2800						10,1	70.000	81	280.000	1,5	28.000
L-FR4212	1560	2020	2540	3200	400	790	4	2	780	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 (decks only) / Consommation horaire moyenne (chambre uniquement) / Consumo horario medio (solo cámaras) / Durchschnittlicher Verbrauch pro Stunde (nur Kammern)

