

VICTUS

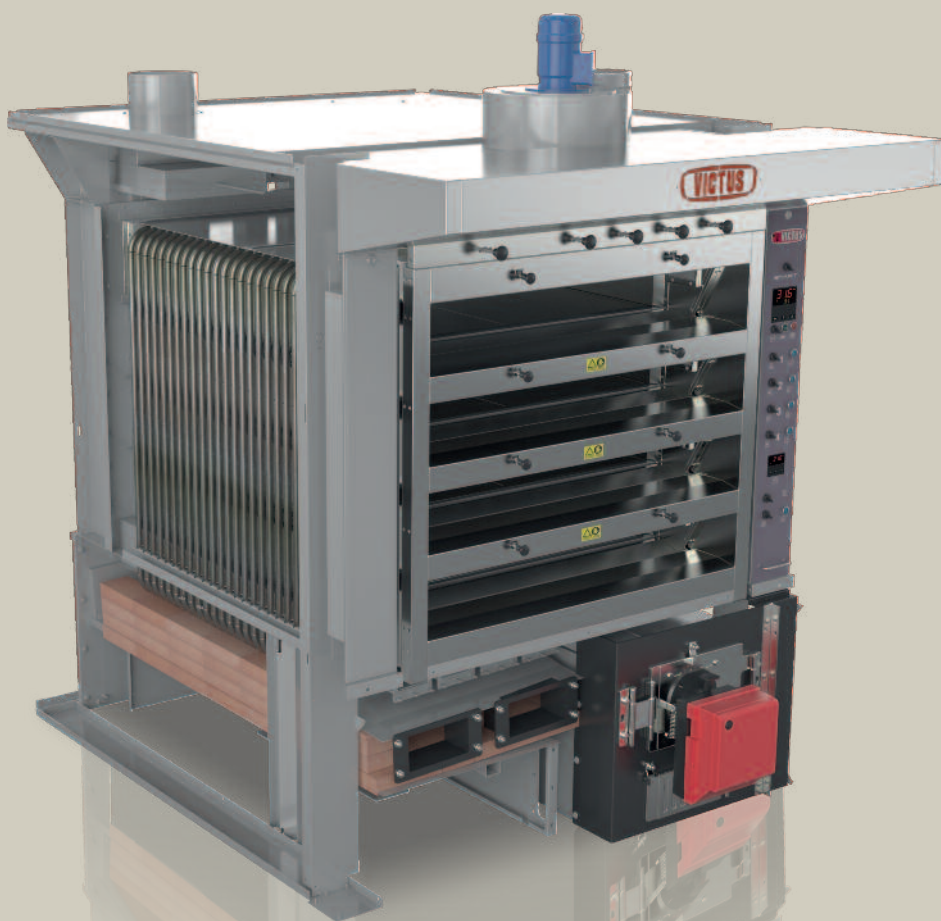


SATURNO

Forno a tubi di vapore · Steam tube oven · Four à tubes de vapeur
Dampfrohr Ofen · Horno a tubos de vapor · С паротрубными ярусами

SATURNO

Forno a tubi di vapore · Steam tube oven · Four à tubes de vapeur ·
Dampfrohr Ofen · Horno a tubos de vapor · С паротрубными ярусами



Forno a tubi di vapore

Unisce l'ottima qualità di cottura del tradizionale forno a tubi a soluzioni tecniche avanzate, con perfetta uniformità di cottura, elevato risparmio energetico, affidabilità e durata nel tempo.

Fornacella e canali costruiti con materiale refrattario ad alto tenore di allumina **(3)** che permette l'accumulo del calore prodotto dalla combustione e la sua uniforme distribuzione alle camere di cottura.

Un sistema di tubi anulari, contenenti vapore d'acqua, poggia sul canale dei fumi di combustione dal quale viene riscaldato. Il calore viene diffuso uniformemente in ogni camera attraverso tubi distinti posti al cielo ed alla platea.

In grado di cuocere anche pani fino a 2000 gr grazie alla grande capacità termica assicurata dal calcestruzzo che avvolge completamente i tubi di vapore.

Vaporiere ad alto rendimento ed indipendenti per ogni camera.

Isolamento con materiale ad alto potere coibente che limita al minimo la dispersione del calore.

Portine informamento in acciaio e cristallo temperato, bilanciate e di facile smontaggio.

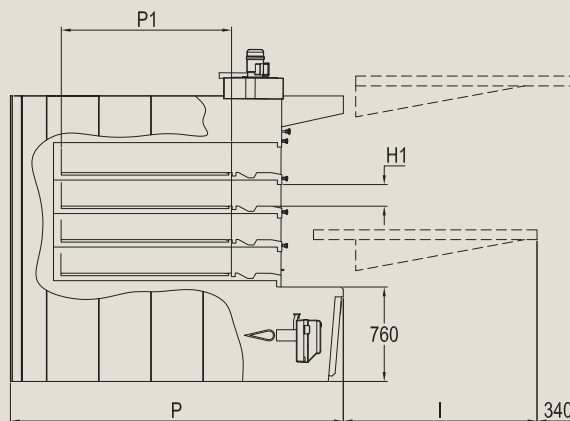
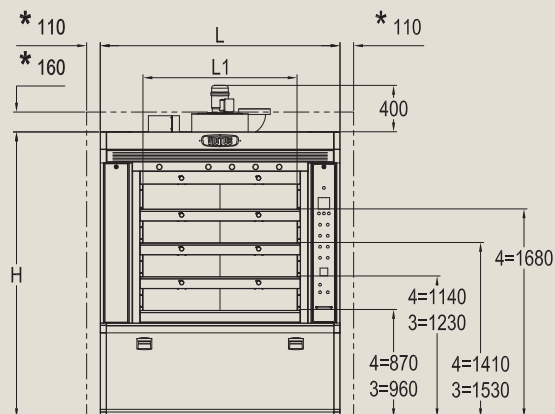
Caratteristiche tecniche

- Fornace e canale fumi in materiale refrattario
- Tubi Mannesman \varnothing 27 x 4 mm collaudati a 700 bar distinti per cielo e platea **(2)**
- Tubi completamente avvolti dal calcestruzzo per maggiore capacità termica **(1)**
- Piani di cottura in cemento con armatura in rete di acciaio
- Facciata in acciaio inox AISI 304
- Rivestimento perimetrale in pannelli di acciaio inox AISI 430
- Copertura in lamiera zincata.
- Combustibili: Gas, Gasolio, GPL
- Possibilità di regolare: Temperatura, Tempo di cottura, Vapore

Opzioni

- Bruciatori
- Fornace laterale supplementare per combustibili solidi
- Vaporiera supplementare per cella di lievitazione
- Predisposizione per funzionamento a pellet

Modello Model Modèle Modell Modelo Модель	Dimensioni esterne forno Oven external dimensions Dimensions extérieures four Ofen Außenmaße Medidas externas horno Габаритные размеры печи			Dimensioni interne camere Deck Internal dimensions Dimensions intérieures chambres Innenausmaße vom Kammern Medida internas camaras Внутренние размеры камер		Altezza utile camere Decks useful height Hauteur utile chambres Kammern nützliche Höhe Altura útil camaras Полезная высота камер		Camere Decks Chambres Backkammern Camaras Камеры	Porte Doors Portes Türen Puertas Дверцы	Area cottura Baking area Zone de cuisson Backnutzfläche Zona de cocción Площадь обжига	Spazio infornamento Loading area Place enfournement Einschiebungraum Espacio de horneado Пространство загрузки	Potenza termica Thermal power Puissance thermique Thermischeleistung Potencia termica Тепловая мощность		Peso Weight Poids Gewicht Peso Вес
	L	P	H	L'	P'	Centrali Centrales Centrales Zentralen Centrales Центральные	Superiore Upper Supérieur Höhere Superior Верхние					n.	n.	
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm				mm			
TAC 312/13	1.930	2.680	2.300	1.240	1.350	210	210	3	2	5,00	85	52	45.000	5.900
TAC 312/18	1.930	3.100	2.300	1.240	1.800	210	210	3	2	6,50	127	69	60.300	6.400
TAC 312/20	1.930	3.310	2.300	1.240	2.000	210	210	3	2	7,40	148	77	66.600	6.800
TAC 312/22	1.930	3.520	2.300	1.240	2.200	210	210	3	2	8,20	169	85	73.800	7.400
TAC 312/24	1.930	3.730	2.300	1.240	2.400	210	210	3	2	8,90	190	94	81.000	7.700
TAC 318/13	2.550	2.680	2.300	1.860	1.350	210	210	3	3	7,50	85	70	60.800	7.200
TAC 318/18	2.550	3.100	2.300	1.860	1.800	210	210	3	3	9,80	127	93	80.000	7.700
TAC 318/20	2.550	3.310	2.300	1.860	2.000	210	210	3	3	11,20	148	103	88.800	8.000
TAC 318/22	2.550	3.520	2.300	1.860	2.200	210	210	3	3	12,30	169	114	98.400	9.000
TAC 318/24	2.550	3.730	2.300	1.860	2.400	210	210	3	3	13,40	190	125	108.000	9.500
TAC 318/26	2.550	3.940	2.300	1.860	2.600	210	210	3	3	14,50	211	136	116.800	9.800
TAC 324/18	3.170	3.100	2.300	2.480	1.800	210	210	3	4	13,00	127	123	106.400	8.800
TAC 324/20	3.170	3.310	2.300	2.480	2.000	210	210	3	4	14,90	148	137	118.400	9.400
TAC 324/22	3.170	3.520	2.300	2.480	2.200	210	210	3	4	16,40	169	152	131.200	10.000
TAC 324/24	3.170	3.730	2.300	2.480	2.400	210	210	3	4	17,90	190	167	144.000	11.000
TAC 324/26	3.170	3.940	2.300	2.480	2.600	210	210	3	4	19,30	211	181	156.000	11.700
TAC 324/28	3.170	4.150	2.300	2.480	2.850	210	210	3	4	20,80	232	195	168.800	12.000
TAC 412/13	1.930	2.680	2.300	1.240	1.350	180	210	4	2	6,70	85	62	54.400	6.300
TAC 412/18	1.930	3.100	2.300	1.240	1.800	180	210	4	2	8,70	127	82	71.200	6.800
TAC 412/20	1.930	3.310	2.300	1.240	2.000	180	210	4	2	9,90	148	93	80.000	7.300
TAC 412/22	1.930	3.520	2.300	1.240	2.200	180	210	4	2	10,90	169	102	88.000	7.500
TAC 412/24	1.930	3.730	2.300	1.240	2.400	180	210	4	2	11,90	190	111	96.000	8.000
TAC 418/13	2.550	2.680	2.300	1.860	1.350	180	210	4	3	10,00	85	94	81.600	7.800
TAC 418/18	2.550	3.100	2.300	1.860	1.800	180	210	4	3	13,00	127	121	104.400	8.000
TAC 418/20	2.550	3.310	2.300	1.860	2.000	180	210	4	3	14,00	148	137	118.400	9.000
TAC 418/22	2.550	3.520	2.300	1.860	2.200	180	210	4	3	16,40	169	152	131.200	9.500
TAC 418/24	2.550	3.730	2.300	1.860	2.400	180	210	4	3	17,90	190	167	144.000	10.200
TAC 418/26	2.550	3.940	2.300	1.860	2.600	180	210	4	3	19,30	211	181	156.000	10.900
TAC 424/18	3.170	3.100	2.300	2.480	1.800	210	210	4	4	17,40	127	154	132.700	9.400
TAC 424/20	3.170	3.310	2.300	2.480	2.000	210	210	4	4	19,80	148	172	148.500	10.400
TAC 424/22	3.170	3.520	2.300	2.480	2.200	210	210	4	4	21,80	169	190	164.300	11.200
TAC 424/24	3.170	3.730	2.300	2.480	2.400	210	210	4	4	23,80	190	208	180.000	12.000
TAC 424/26	3.170	3.940	2.300	2.480	2.600	210	210	4	4	25,80	211	226	195.000	12.800
TAC 424/28	3.170	4.150	2.300	2.480	2.850	210	210	4	4	27,80	232	244	210.700	13.200



* Spazio richiesto dall'infornatore integrato (opzionale) - Space required by the integrated loader (optional) - Espace nécessaire pour l'enfournement intégré (optionnel)
 Platz für den integrierten Ofenbeschickungseinrichtung (optional) - Espacio requerido por cargador integrado (opcional) - Пространство необходимое для встроенного посадчика (опция)

Steam tube oven

This oven combines the top baking quality of the traditional tube deck oven and advanced technical solutions. It ensures perfect and even product baking, high energy saving, reliability and long working life.

Thanks to the high alumina content of the refractory material both the firebox and channels are made of **(3)**, the heat of combustion is accumulated and uniformly distributed in the baking chambers.

A band of circular pipes filled with water steam rests on the combustion fumes channel from which it is heated.

Heat is uniformly distributed in all chambers by means of separate pipes placed in the oven ceiling and floor.

It is able to bake breads up to 2000 g thanks to its high thermal capacity given by the concrete the steam pipes are immersed in.

Independent hi-performance steamers for each chamber.

Hi-insulation material to minimize heat loss.

Loading doors made of steel and hardened plate-glass, balanced and easy to remove.

Technical features

- Firebox and channels made of refractory material
- Mannesmann pipes $\varnothing 27 \times 4$ mm, pre-tested at 700 bar, separately for ceiling and floor **(2)**
- Pipes completely immersed in concrete for higher heat capacity **(1)**
- Baking surface in concrete and internal steel mesh armor
- Oven face made of stainless steel AISI 304
- Side panels made of stainless steel AISI 430
- Galvanized sheet covering
- Standard fuel: gas, diesel, LPG
- Temperature, baking time and steam can be set

Options

- Burner
- Additional side firebox for solid fuel
- Additional steamer for proofing chamber
- Pre-setting to use pellet as fuel

Four à tubes de vapeur

Associe l'excellente qualité de cuisson du four à vapeur traditionnel à des solutions techniques avancées, pour garantir une parfaite uniformité de cuisson, des économies d'énergie élevées, une fiabilité et longévité importantes.

Foyer et canaux construits en matériau réfractaire à haute teneur en alumine **(3)** permettant l'accumulation de la chaleur produite par la combustion et sa distribution uniforme dans les chambres de cuisson.

Un système de tubes annulaires contenant de la vapeur d'eau est installé sur le canal d'évacuation des fumées de combustion, pour réchauffer la vapeur. La chaleur est diffusée de manière uniforme dans les différentes chambres par l'intermédiaire de tubes séparés reposant sur la sole et la voûte du four.

En mesure de cuire les pains jusqu'à 2 kg, en raison de l'importante capacité thermique du béton qui enveloppe totalement les tubes de la vapeur. Générateurs de vapeur hautes performances et indépendants pour chaque chambre. Isolation avec un matériau à haut pouvoir isolant réduisant au maximum la dispersion de chaleur. Portes d'enfournage en acier et verre trempé, bien équilibrées et faciles à démonter.

Caractéristiques techniques

- Foyer et canaux en matériau réfractaire
- Tubes Mannesmann $\varnothing 27 \times 4$ mm, testés à 700 bar, séparés pour la voûte et la sole du four **(2)**
- Tubes totalement immergés dans le béton, pour une capacité thermique accrue **(1)**
- Sole de cuisson en ciment avec armature en treillis d'acier
- Façade en acier inox AISI 304
- Habillage périmétral en panneaux d'acier inox AISI 430
- Couverture en tôle d'acier galvanisé.
- Combustibles standard : gaz, gasoil, GPL
- Possibilités de réglage : température, temps de cuisson, vapeur

Options

- Brûleurs
- Foyer latéral supplémentaire pour les combustibles solides
- Générateur de vapeur supplémentaire pour chambre de pousse
- Prédilection pour le fonctionnement à pellet

Dampfrohr Ofen

Dieser Ofen kombiniert die hervorragenden Backeigenschaften der traditionellen Ringrohr-Backöfen bei perfekt gleichmäßigen Backergebnissen, hoher Energieersparnis, Verlässlichkeit und Langlebigkeit mit fortschrittlichen technischen Lösungen.

Der Heizraum und die Rauchkanäle bestehen aus ausgesprochen tonerdhaltigem Schamotte-material **(3)**, das es gestattet die Wärme, die bei der Verbrennung entsteht, zu speichern und gleichmäßig an die Backkammern abzugeben.

Auf dem Rauchkanal lagert ein Ringrohrsystem, das Wasserdampf enthält und über den Rauchkanal beheizt wird. Gleichmäßig in alle Backkammern verteilt wird die Hitze mit Hilfe von gesonderten Röhren, die sich in der Decke und im Boden befinden. Dank der hohen Wärmekapazität, die der Beton, der die Dampfrohre vollständig ummantelt, gewährleistet, kann der Ofen auch Ebenen bis 2000 [gr] backen.

Jede einzelne Backkammer ist mit einem Hochleistungsschwaden-Apparat ausgestattet. Eine aus einem Material mit ausgesprochen guten nichtleitenden Eigenschaften bestehende Dämmung begrenzt den Wärmeverlust auf ein Minimum. Die Beschickungstürchen aus Stahl und gehärtetem Kristallglas sind ausgewuchtet und lassen sich mühelos abnehmen.

Technische Eigenschaften

- Heizraum und Rauchkanäle aus Schamotte-material
- Gesonderte für 700 bar zugelassene Mannesmann-Röhren $\varnothing 27 \times 4$ mm für Ober- und Unterhitze **(2)**
- Vollständig mit Beton ummantelte Röhren für höhere Wärmekapazität **(1)**
- Backflächen aus mit Stahlgewebe armiertem Beton
- Front aus Edelstahl AISI 304
- Außenverkleidung aus Edelstahlplatten AISI 430
- Abdeckung aus verzinktem Blech
- Brennstoffe: Gas, Heizöl, Flüssiggas
- Einstellmöglichkeiten: Temperatur, Backzeit, Dampf

Sonderzubehör

- Brenner
- Zusätzlicher seitlicher Heizraum für feste Brennstoffe
- Zusätzlicher Schwaden-Apparat für Gärschrank
- Vorrichtung für Pellet-Beheizung

Horno a tubos de vapor

Conjuga la óptima calidad de cocción del tradicional horno de pisos a tubos anulares con soluciones técnicas avanzadas, ofreciendo perfecta uniformidad de cocción, elevado ahorro energético, fiabilidad y durabilidad.

Hornilla y canales construidos con material refractario con elevado contenido de alúmina **(3)** que favorece una óptima acumulación del calor producido por la combustión y su distribución uniforme en las cámaras de cocción.

Un sistema de tubos anulares que contiene vapor de agua, apoya sobre el canal de humos de combustión que le transmite calor. El calor se difunde uniformemente en cada cámara a través de distintos tubos situados en el techo y la solera.

Ideal para cocer panes de hasta 2000 g gracias a la gran capacidad térmica asegurada por el hormigón que envuelve completamente los tubos de vapor.

Equipado con vaporeras de alto rendimiento e independientes para cada cámara.

Aislamiento con material de alto poder aislante que reduce al mínimo la dispersión del calor.

Puertas de horneado de acero y cristal templado, balanceadas y de fácil desmontaje.

Características técnicas

- Horno y canal de humos de material refractario
- Tubos Mannesman \varnothing 27 x 4 mm, idóneos al uso a 700 bar en común para techo y solera **(2)**
- Tubos completamente envueltos por el hormigón para mayor capacidad térmica **(1)**
- Planos de cocción de cemento con armadura en malla de acero
- Fachada de acero inoxidable AISI 304
- Revestimiento del perímetro en paneles de acero inoxidable AISI 430
- Cobertura en chapa galvanizada
- Combustibles: gas, gasóleo y GPL
- Posibilidad de regulación de la temperatura, el tiempo de cocción y el vapor

Opciones

- Quemadores
- Horno lateral suplementario para combustibles sólidos
- Vaporera suplementaria para cámara de fermentación
- Predisposición para funcionamiento con pellets

C с паротрубными ярусами

Сочетает в себе превосходные характеристики выпекания традиционных кирпичных паротрубных печей с передовыми технологиями, обеспечивающими равномерность выпечки, энергосбережение, надежность и длительный срок службы.

Топка и дымоходы печи выполнены из огнеупорного материала с высоким содержанием глинозема **(3)**, который позволяет накапливать тепло, вырабатываемое при горении, и равномерно распределять его по пекарным камерам. Система кольцевых труб, содержащих водяной пар, опирается на дымоход. Отбираемое у дымохода тепло равномерно распределяется по всем пекарным камерам по отдельным трубам, расположенным в поде и своде.

Печь позволяет выпекать хлебобулочные изделия с массой до 2000 г благодаря большой тепловой мощности, обеспечиваемой цементом, полностью укрывающих паровые трубы.

Каждая камера оснащена высокопроизводительным автономным парогенератором. Изоляция камер выполнена из эффективного непроводящего материала, обеспечивающего минимизацию теплопотери.

Загрузочные дверцы изготовлены из стали и жаропрочного стекла, хорошо сбалансированы и просты в демонтаже.

Технические характеристики

- Топка и дымоход из огнеупорного материала
- Трубы Mannesman \varnothing 27 x 4 мм, выдерживающие 700 бар, отдельные для пода и свода **(2)**
- Трубы, полностью укутанные цементом для более высокой тепловой мощности **(1)**
- Печные плиты из цемента со стальной армирующей сеткой
- Фасад из нержавеющей стали AISI 304
- Панели наружной отделки из нержавеющей стали AISI 430
- Кожух из оцинкованного листа
- Топливо: газ, дизельное топливо, СУГ
- Регулируемые параметры: температура, время выпекания, пар

Дополнительные опции

- Горелки
- Дополнительная боковая топка для твердого топлива
- Дополнительный парогенератор для расстоечной камеры
- Специальное оснащение для работы на топливных гранулах



TURRI GROUP

Soluzioni per la panificazione - Bakery Solutions - Soluciones de panadería

Via A. De Gasperi, 1428 - 45023 Costa di Rovigo (RO) - Italia
Tel. +39 0425497075 - Fax. +39 0425 497110



Macchine
Machinery
Maquinaria
www.turri-srl.com



Refrigerazione
Refrigeration
Refrigeración
www.alaska.it



Forni
Ovens
Hornos
www.victus-srl.com