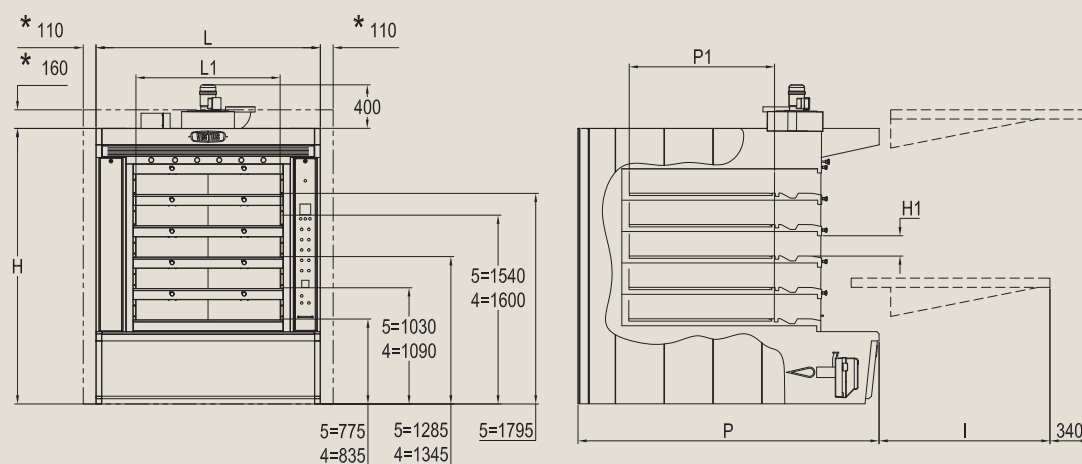


VULKAN

Dati tecnici - Technical data - Données techniques - Technische daten - Datos técnicos - Модуль Камеры

VICTUS

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 Innenmaße vom Kammern Medida internas cámaras Внутренние размеры камер			Camere Decks Chambres Ofen Kammern Самары Камеры	Porte Doors Portes Türen Puertas Двери	Area cottura Baking area Zone de cuisson Backofenfläche Zona de cocción Площадь обжиги	Spazio infornamento Loading area Place enfournement Einschiebungsraum Espacio de hornado Пространство загрузки	Potenza termica Thermal power Puissance thermique Thermischeleistung Potencia termica Тепловая мощность		Peso Weight Poids Gewicht Peso Вес	
	L	P	H	L'	P'	h utile bocca h useful mouth h utile bouche h nützliche Öffnung h útil boca полезная h загрузочного отверстия	n.	n.	cm	m ²	l	KW	kCal	Kg
	mm	mm	mm	mm	mm	mm					mm			
VUC 4.1 08/125	1.395	2.590	2.235	820	1.250	200	4	1	82	4.10	70	33	28.500	2.450
VUC 4.1 08/135	1.395	2.710	2.235	820	1.350	200	4	1	82	4.40	82	37	32.000	2.540
VUC 4.1 08/165	1.395	3.130	2.235	820	1.650	200	4	1	82	5.40	112	46	40.000	2.680
VUC 4.1 08/200	1.395	3.340	2.235	820	2.000	200	4	1	82	6.60	145	54	46.500	2.740
VUC 4.1 08/220	1.395	3.550	2.235	820	2.200	200	4	1	82	7.20	166	60	52.200	2.820
VUC 5.1 08/125	1.395	2.590	2.370	820	1.250	200	5	1	82	5.10	70	41	35.400	2.540
VUC 5.1 08/135	1.395	2.710	2.370	820	1.350	200	5	1	82	5.50	82	45	38.800	2.630
VUC 5.1 08/165	1.395	3.130	2.370	820	1.650	200	5	1	82	6.80	112	61	52.800	2.770
VUC 5.1 08/200	1.395	3.340	2.370	820	2.000	200	5	1	82	8.20	145	66	57.000	2.830
VUC 5.1 08/220	1.395	3.550	2.370	820	2.200	200	5	1	82	9.00	166	73	63.200	2.910
VUC 4.2 124/125	1.815	2.590	2.235	1.240	1.250	200	4	2	62	6.20	70	35	30.300	2.950
VUC 4.2 124/135	1.815	2.710	2.235	1.240	1.350	200	4	2	62	6.70	82	39	33.400	3.350
VUC 4.2 124/165	1.815	3.130	2.235	1.240	1.650	200	4	2	62	8.20	112	47	40.200	3.450
VUC 4.2 124/200	1.815	3.340	2.235	1.240	2.000	200	4	2	62	9.90	145	56	48.200	3.600
VUC 4.2 124/220	1.815	3.550	2.235	1.240	2.200	200	4	2	62	10.90	166	61	53.000	3.850
VUC 5.2 124/125	1.815	2.590	2.370	1.240	1.250	200	5	2	62	7.80	70	46	40.500	3.100
VUC 5.2 124/135	1.815	2.710	2.370	1.240	1.350	200	5	2	62	8.40	82	48	41.600	3.400
VUC 5.2 124/165	1.815	3.130	2.370	1.240	1.650	200	5	2	62	10.20	112	63	54.800	3.500
VUC 5.2 124/200	1.815	3.340	2.370	1.240	2.000	200	5	2	62	12.40	145	73	63.300	3.650
VUC 5.2 124/220	1.815	3.550	2.370	1.240	2.200	200	5	2	62	13.60	166	81	69.900	3.950
VUC 3.3 186/125	2.435	2.590	2.235	1.860	1.250	200	3	3	62	7.00	70	38	33.000	3.450
VUC 3.3 186/135	2.435	2.710	2.235	1.860	1.350	200	3	3	62	7.50	82	41	36.000	3.650
VUC 3.3 186/165	2.435	3.130	2.235	1.860	1.650	200	3	3	62	9.20	112	55	48.000	3.800
VUC 3.3 186/200	2.435	3.340	2.235	1.860	2.000	200	3	3	62	11.20	145	61	53.000	3.950
VUC 3.3 186/220	2.435	3.550	2.235	1.860	2.200	200	3	3	62	12.30	166	70	60.000	4.150
VUC 4.3 186/125	2.435	2.590	2.235	1.860	1.250	200	4	3	62	9.30	70	52	45.400	3.550
VUC 4.3 186/135	2.435	2.710	2.235	1.860	1.350	200	4	3	62	10.00	82	58	50.100	3.750
VUC 4.3 186/165	2.435	3.130	2.235	1.860	1.650	200	4	3	62	12.30	112	70	60.100	3.900
VUC 4.3 186/200	2.435	3.340	2.235	1.860	2.000	200	4	3	62	14.90	145	83	71.800	4.050
VUC 4.3 186/220	2.435	3.550	2.235	1.860	2.200	200	4	3	62	16.40	166	92	79.500	4.250
VUC 5.3 186/125	2.435	2.590	2.370	1.860	1.250	200	5	3	62	11.60	70	71	61.000	3.750
VUC 5.3 186/135	2.435	2.710	2.370	1.860	1.350	200	5	3	62	12.60	82	72	62.200	3.900
VUC 5.3 186/165	2.435	3.130	2.370	1.860	1.650	200	5	3	62	15.30	112	96	82.700	4.050
VUC 5.3 186/200	2.435	3.340	2.370	1.860	2.000	200	5	3	62	18.60	145	110	94.900	4.200
VUC 5.3 186/220	2.435	3.550	2.370	1.860	2.200	200	5	3	62	20.50	166	115	99.300	4.350



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

Turri

Macchine
Machinery
Maquinaria
www.turri-srl.com

ALASKA

Refrigerazione
Refrigeration
Refrigeración
www.alaska.it

VICTUS

Forni
Ovens
Hornos
www.victus-srl.com

VICTUS



VULKAN

Forno a tubi di vapore · Steam tube oven · Four à tubes de vapeur
Dampfrohr Ofen · Horno a tubos de vapor · С паротрубными ярусами* Spazio richiesto dall'infornatore integrato (opzionale) - Space required by the integrated loader (optional) - Espace nécessaire pour l'enfouneur intégré (optionnel)
Platz für den infierten Ofenbeschickungseinrichtung (optional) - Espacio requerido por cargador integrado (opcional) - Пространство необходимое для встроенного посадчика (опция)

VULKAN

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 all'ottima qualità di cottura, dei forni a tubi in muratura, la capacità di modificare rapidamente la temperatura adattandosi così velocemente a produzioni diverse quali pane, pizza e pasticceria.

Tale flessibilità elimina perdite di tempo, consente di ottenere risparmi nei consumi rispetto ai tradizionali forni a tubi in muratura. Fornacella e primo canale fumi in materiale refrattario. Rimanenti canali fumi in acciaio speciale rivestito di refrattario che, grazie alla elevata conducibilità termica, permette una veloce risposta del forno alle diverse temperature richieste dai vari prodotti.

Un sistema di tubi anulari, contenenti vapore d'acqua, poggia sul canale fumi dal quale viene riscaldato. Il calore viene diffuso uniformemente in ogni camera attraverso un tubo (2) posto alla platea del piano che scalda anche il cielo per il piano inferiore. Dotato di vaporiere indipendenti per ogni camera. Isolamento con materiale ad alto potere coibente.

Non necessita di gettata di calcestruzzo. Il giro fumi è costituito di moduli prefabbricati assemblabili ad incastro uniti con cemento. I tubi sono assemblati meccanicamente come il resto del forno.

Possibile in opzione ultima camera elettrica con quadro comandi indipendente.

Caratteristiche tecniche

- Fornace in refrattario, canale fumi in acciaio rivestito di refrattario (3)
- Tubi Mannesman ø 27x4 mm collaudati a 700 bar
- Piani di cottura in cemento con armatura in rete di acciaio
- Facciata in acciaio inox AISI 304
- Rivestimento in acciaio inox AISI 430
- Copertura in lamiera zincata
- Combustibili: Gas, Gasolio, GPL
- Regolazione: Temperatura, Tempo, Vapore

Opzioni

- Camera superiore elettrica (1)
- Bruciatori
- Fornace laterale per combustibili solidi
- Vaporiera per cella di lievitazione
- Predisposizione per pellet

Steam tube oven

This oven ensures the top baking quality of tube deck brick ovens as well as flexibility in temperature monitoring and controlling to quickly meet the requirements of different productions such as bread, pizza and pastry products. This not only results in saving time, but also in a consumptions reduction compared to traditional tube deck brick ovens. Both the firebox and the main oven channels are made of refractory material. The remaining channels are coated with refractory material that, thanks to its high thermal conductivity, makes the oven able to suit the temperatures required by different baking products.

A band of circular pipes filled with water steam rests on the combustion fume channel by which pipes are heated. Heat is uniformly distributed in all chambers by means of a pipe (2) in the over floor that heats also the ceiling of the lower floor.

Provided with independent steamers for each chamber. High-insulation material. No concrete foundation required. Heat transmission through interlocking prefabricated modules and concrete.

Pipes are mechanically assembled to the oven frame. Upper electrical chamber with independent control panel available as an option.

Technical features

- Firebox in refractory material, channels in refractory-coated steel (3)
- Mannesman pipes ø 27x4 mm, pre-tested at 700 bar
- 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
- Galvanizing sheet covering
- Standard fuel: gas, diesel, LPG
- Temperature, time and steam can be set

Options

- Upper electric chamber (1)
- Burners
- Side firebox for solid fuel
- Steamer for proofing chamber
- Pre-setting to use pellet as fuel

Four à tubes de vapeur

Associe l'excellente qualité de cuisson des fours à tubes en maçonnerie à la capacité de changer rapidement la température pour s'adapter rapidement aux différentes productions, comme le pain, pizza et pâtisserie. Cette flexibilité élimine les pertes de temps, permet de réaliser des économies en consommation, par comparaison avec les fours à tubes en maçonnerie traditionnelle.

Foyer et premier canal en matériau réfractaire. Autres canaux d'évacuation des fumées en acier spécial revêtu de matériau réfractaire garantissant, grâce à leur conductivité thermique élevée, une réponse rapide du four aux demandes de variation de la température pour la cuisson des différents produits.

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 d'un tube (2) reposant sur la sole de l'étage de cuisson qui chauffe également la voûte de l'étage de cuisson inférieur. Équipé de générateurs de vapeur indépendants pour chaque chambre. Isolation avec un matériau à haut pouvoir isolant.

N'a pas besoin d'une base en béton coulé. Le conduit d'évacuation des fumées de combustion est constitué de modules préfabriqués encastrables qui peuvent être assemblés avec du béton. Les tubes sont assemblés mécaniquement, comme le reste du four.

En option, il est possible d'avoir une chambre électrique avec panneau de commande indépendant.

Caractéristiques techniques

- Foyer en matériau réfractaire, canal d'évacuation des fumées en acier revêtu de matériau réfractaire (3)
- Tubes Mannesman ø 27x4 mm testés à 700 bar
- Surfaces de cuisson en ciment avec renfort en treillis d'acier
- Façade en acier inox AISI 304
- Habillage d'acier inox AISI 430
- Couverture en tôle d'acier galvanisé
- Combustibles standard : gaz, gasoil, GPL
- Réglage: température, temps, vapeur

Options

- Chambre supérieure électrique (1)
- Brûleurs
- Foyer latéral pour les combustibles solides
- Vaporisateur pour la chambre de fermentation
- Predisposition pour le pellet

Dampfrohr Ofen

Dieser Ofen kombiniert die hervorragenden Backeigenschaften der gemauerten Ringrohr-Backöfen mit der Möglichkeit die Temperatur rasch ändern und so kurzfristig verschiedenen Erzeugnissen wie Brot, Pizza und Feingebäck anpassen zu können. Diese Flexibilität vermeidet Zeitverluste und ermöglicht im Vergleich zu herkömmlichen gemauerten Ringrohr-Backöfen bedeutende Einsparungen beim Verbrauch.

Der Heizraum und der erste Rauchkanal bestehen aus Schamotte material. Die verbleibenden Rauchkanäle bestehen aus einem speziellen mit Schamotte material beschichteten Stahl und ermöglichen dank der hohen Wärmeleitfähigkeit, dass der Rauch rasch auf die für die unterschiedlichen Erzeugnisse erforderlichen Temperaturen anspricht.

Auf dem Rauchkanal lagert ein Ringrohrsystem, das Wasserdampf enthält und über den Rauchkanal beheizt wird. Mit Hilfe einer Röhre (2) auf der Grundplatte der Ebene, die auch die Oberhitze für die unterhalb befindliche Ebene liefert, wird die Hitze gleichmäßig in der Backkammer verteilt. Jede einzelne Backkammer ist mit einem gesonderten Schwaden-Apparat ausgestattet.

Die Dämmung besteht aus einem Material mit ausgesprochen guten nichtleitenden Eigenschaften. Eine Betonschüttung ist nicht erforderlich. Der Rauchkreis besteht aus vorgefertigten Modulen, die sich zusammenstecken und mit Zement verbinden lassen.

Die Rohre werden, wie der verbleibende Teil des Ofens, mechanisch montiert. Als Sonderzubehör ist zusätzlich eine weitere elektrische Backkammer mit einem gesonderten Schaltschrank erhältlich.

Technische Eigenschaften

- Heizraum aus Schamotte material. Kanäle aus mit Schamotte material beschichtetem Stahl (3)
- Für 700 bar zugelassene Mannesmann-Röhren ø 27 x 4 mm
- Backflächen aus mit Stahlgewebe armiertem Beton
- Front aus Edelstahl AISI 304
- Verkleidung aus Edelstahl AISI 430
- Abdeckung aus verzinktem Blech
- Brennstoffe: Gas, Heizöl, Flüssiggas
- Einstellungen: Temperatur, Zeit, Dampf

Sonderzubehör

- Obere elektrische Backkammer (1)
- Brenner
- Seitlicher Heizraum für feste Brennstoffe
- Schwaden-Apparat für Gärschrank
- Vorrichtung für Pellet

Horno a tubos de vapor

Conjuga la óptima calidad de cocción de los hornos de pisos a tubos anulares en mampostería con la capacidad de modificar rápidamente la temperatura, adaptándose muy rápidamente a las distintas producciones de pan, pizza y productos de confitería y pastelería. Esta flexibilidad elimina las pérdidas de tiempo y favorece ahorros significativos en los consumos respecto a los tradicionales hornos de pisos a tubos anulares en mampostería.

Hornilla y primer canal de humos de material refractario. Los canales de humos restantes son de acero especial revestido en refractario que, gracias a la elevada conductividad térmica, ofrecen una respuesta inmediata del horno a las distintas temperaturas requeridas por los varios productos.

Un sistema de tubos anulares que contiene vapor de agua, apoya sobre el canal de humos que le transmite calor. El calor se difunde uniformemente en cada cámara a través de un tubo (2) situado en la solera del plano que calienta también el techo para el plano inferior. Equipado con vaporeras independientes para cada cámara.

Aislamiento con material de alto poder aislante. No necesita lechada de hormigón. El giro de humos está formado por módulos prefabricados ensamblados por encastramiento y unidos con cemento. Los tubos están ensamblados mecánicamente como el resto del horno.

En opción, es posible que la última cámara eléctrica disponga de cuadro de mandos independiente.

Características técnicas

- Horno en material refractario, canal de humos de acero revestido de refractario (3)
- Tubos Mannesman ø 27x4 mm, idóneos al uso a 700 bar
- Planos de cocción de cemento con armadura en malla de acero
- Fachada de acero inoxidable AISI 304
- Revestimiento de acero inoxidable AISI 430
- Cobertura en chapa galvanizada
- Combustibles: gas, gasóleo y GPL
- Regulación de la temperatura, tiempo y vapor

Opciones

- Cámara superior eléctrica (1)
- Quemadores
- Horno lateral para combustibles sólidos
- Vaporera para cámara de fermentación
- Predisposición para pellets

С паротрубными ярусами

Сочетает в себе превосходные характеристики выпекания традиционных кирпичных паротрубных печей с возможностью быстрого изменения температуры, что делает ее пригодной для предприятий, производящих широкий спектр хлебобулочных и кондитерских изделий и пиццы. Гибкость регулировки температуры устраняет потери времени и дает значительную экономию по сравнению с традиционными кирпичными паротрубными печами.

Топка и первый дымоход печи выполнены из огнеупорного материала. Остальные дымоходы изготовлены из специальной стали с огнеупорным покрытием, которые благодаря своей высокой теплопроводности обеспечивают быстрый отклик печи на регулировку температуры.

Система кольцевых труб, содержащих водяной пар, опирается на дымоход. Отбираемое у дымохода тепло равномерно распределяется по всем печарным камерам по трубе (2), расположенной в поде, которая также нагревает свод нижнего яруса. Каждая камера оснащена автономным парогенератором.

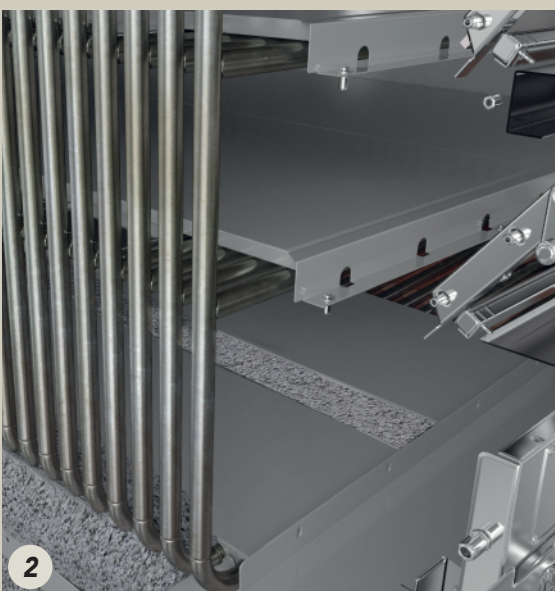
Изоляция камер выполнена из эффективного непроводящего материала. Для монтажа печи не требуется монолитных работ. Дымоход состоит из предварительно изготовленных пазогребневых модулей, соединяемых цементом. Трубы монтируются механическим образом, как и остальная часть печи. В качестве опции возможна установка последней электрической камеры с независимым пультом управления.

Технические характеристики

- Топка из огнеупорного материала, стальной дымоход с огнеупорным покрытием (3)
- Трубы Mannesman ø 27x4 мм, выдерживающие 700 бар
- Печные плиты из цемента со стальной армирующей сеткой
- Фасад из нержавеющей стали AISI 304
- Облицовка из нержавеющей стали AISI 430
- Кожух из оцинкованного листа
- Топливо: газ, дизельное топливо, СУГ
- Регулировки: температура, время, пар

Дополнительные опции

- Электрическая верхняя камера (1)
- Горелки
- Боковая топка для твердого топлива
- Дополнительный парогенератор для расстойной камеры
- Специальное оснащение для топливных гранул



3