



VICTUS



SATURNO

Forno a Tubi di Vapore Pesante
Heavy Steam Tube Oven
Horno a Tubos de Vapor Pesado



Forno a Tubi di Vapore Pesante

Forno a tubi in muratura ad elevata inerzia termica, in grado di ottenere cotture uniformi e della massima qualità grazie alla distribuzione perfettamente omogenea del calore in tutte le camere di cottura.

Heavy Steam Tube Oven

Heavy steam tube oven built in concrete with high thermal inertia, able to ensure top quality and uniform baking thanks to the perfectly even heat distribution within its chambers.

Horno a Tubos de Vapor Pesado

Horno de tubos de mampostería con alta inercia térmica, capaz de una cocción uniforme de la más alta calidad gracias a una distribución del calor perfectamente uniforme en todas las cámaras de cocción.



VICTUS



Ideale per le Grosse Pezzature

La sua elevata capacità termica permette di cuocere senza problemi pani fino a 2000 gr. Le vaporiere indipendenti per ogni camera garantiscono sempre il giusto apporto di vapore al prodotto.

Perfect for Large Loaves

Thanks to its high thermal capacity, Saturno can bake without problems loaves up to 2000 grams. The independent steam generators for each chamber can inject the right amount of steam to the product throughout the whole baking process.

Perfecto para Panes Grandes

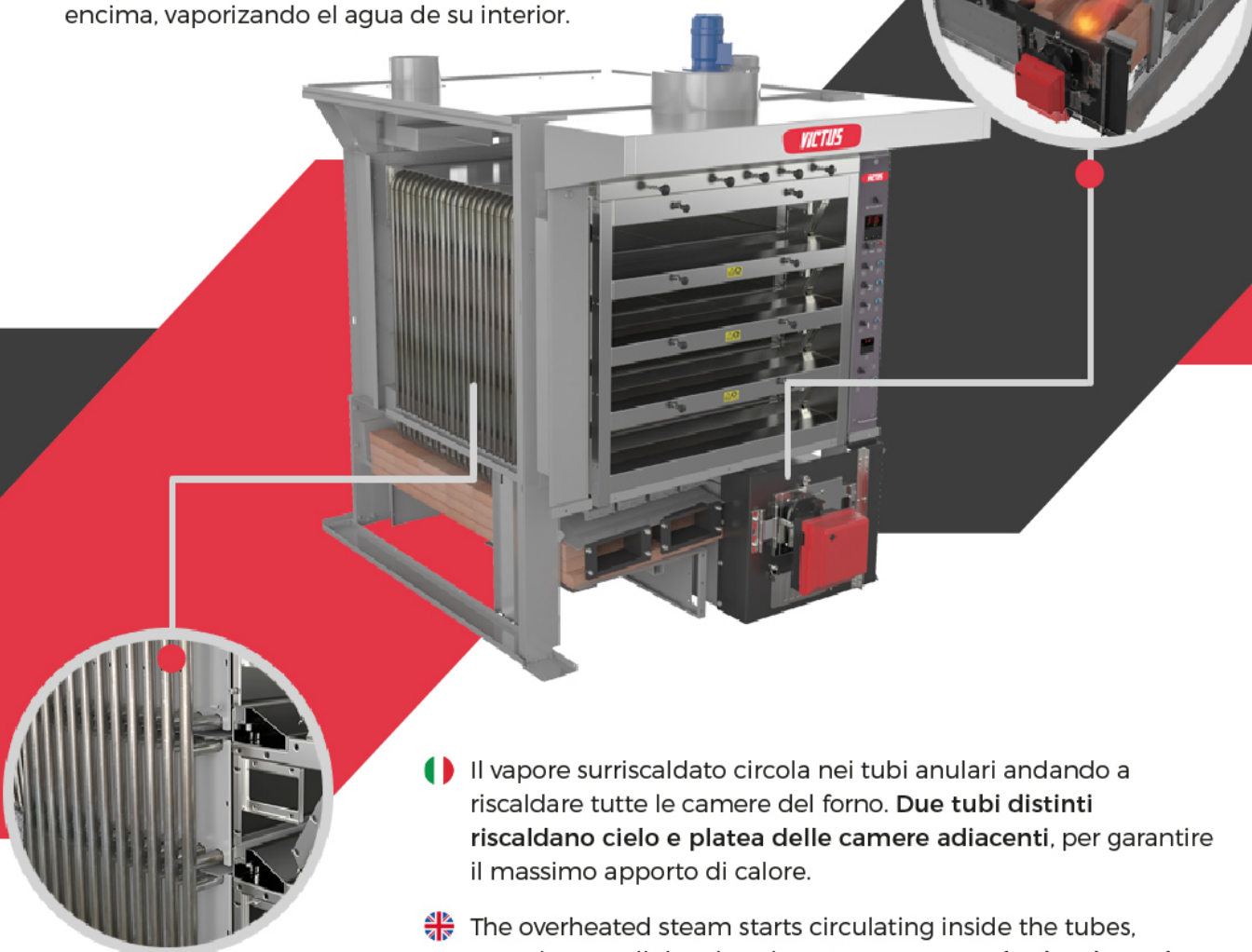
Su gran capacidad térmica permite hornear sin problemas panes de hasta 2000 g. Los vaporizadores independientes para cada cámara garantizan siempre la cantidad de vapor adecuada para el producto.

Il Sistema a Tubi Anulari

The Annular Tube Baking System

El Sistema de Cocción de Tubo Anulares

-  La fiamma, contenuta nel **canale costruito interamente in materiale refrattario** riscalda i tubi in acciaio soprastanti, vaporizzando l'acqua al loro interno.
-  The flame in the **channel built entirely of refractory material**, heats the stainless-steel tubes above, vaporising the water inside them.
-  La llama contenida en el **canal construido interamente de material refractario** calienta los tubos de acero situados por encima, vaporizando el agua de su interior.



-  Il vapore surriscaldato circola nei tubi anulari andando a riscaldare tutte le camere del forno. **Due tubi distinti riscaldano cielo e platea delle camere adiacenti**, per garantire il massimo apporto di calore.
-  The overheated steam starts circulating inside the tubes, warming up all the chambers. **Two separated tubes heat the top and bottom of adjacent chambers**, to maximize the thermal transfer towards the product.
-  El vapor sobrecalentado circula por los tubos anulares para calentar todas las cámaras del horno. **Dos tubos separados calientan el cielo y la solera de las cámaras adyacentes** para garantizar el máximo aporte de calor.



Massima Capacità Termica

I tubi sono completamente avvolti in calcestruzzo, la fornace e i canali sono realizzati in materiale refrattario ad alto tenore di allumina. Questi particolari costruttivi conferiscono a Saturno un'elevata inerzia termica e permettono l'**accumulo del calore** prodotto dalla combustione e la sua **omogenea distribuzione** alle camere di cottura.



Maximized Thermal Capacity

The tubes are completely wrapped in concrete, the firebox and channels are made of refractory material with high content of aluminium oxide. These executive details give Saturno the highest thermal inertia, **accumulating the combustion heat** and **distributing it evenly across the different chambers**.



Máxima Capacidad Térmica

Los tubos están completamente envueltos en hormigón, el horno y los canales están hechos de material refractario con alto contenido de alúmina. Estos detalles constructivos confieren a Saturno una elevada inercia térmica y permiten la **acumulación del calor** producido por la combustión y su **homogénea distribución** a las cámaras de cocción.



VICTUS

Caratteristiche Tecniche

- Fornace e canale fumi in materiale refrattario ad alto tenore di alluminio
- Tubi "Mannesmann" senza saldatura, diametro 27 mm e spessore 4 mm, collaudati a 700 bar e distinti per cielo e platea
- Tubi completamente avvolti dal calcestruzzo per maggiore capacità termica
- Vaporiere indipendenti per ogni camera di cottura
- Piani di cottura in cemento con armatura in rete di acciaio
- Porte in acciaio inox AISI 430 con vetro temprato, facilmente smontabili
- Sistema di apertura porte verso l'alto con possibilità di blocco in posizione aperta, facilmente sbloccabile
- Pannello di controllo elettromeccanico
- Facciata in acciaio inox AISI 430
- Camere cottura e pareti laterali in acciaio inox AISI 430
- Cappa inox AISI 430 con aspiratore per vapori
- Copertura non portante in acciaio zincato

Technical Features

- Combustion chamber and gas flow channels built in refractory materials with high alumina content
- Seamless "Mannesmann" pipes, diameter 27 mm and 4 mm thickness, tested at 700 bar and separate for ceiling and floor
- Pipes completely immersed in concrete, for a higher thermal capacity
- Independent steamers for each cooking chamber
- Baking decks made of concrete with steel mesh reinforcement
- AISI 430 stainless steel doors, easily removable
- Upward door-opening system, with the possibility to block the door in the open position, easily unlockable
- Electromechanical control panel
- AISI 430 stainless steel front
- Baking chambers and outer coating in AISI 430 stainless steel
- External hood made of AISI 430 stainless steel, equipped with vapor extraction fan
- Non bearing cover in galvanized sheet metal

Características Técnicas

- Horno y canal de humos de material refractario con alto contenido de aluminio
- Tubos "Mannesmann" sin soldadura, diámetro 27 mm y espesor 4 mm, probados a 700 bar y distinguidos por el cielo y la solera
- Tubos completamente envueltos en hormigón para una mayor capacidad térmica
- Vaporizadores independientes para cada cámara de cocción
- Placas de cocción de hormigón con armadura de malla de acero
- Puertas equilibradas de acero inoxidable AISI 430 y cristal templado, fácilmente desmontables
- Sistema de apertura de la puerta hacia arriba con bloqueo en posición abierta, fácilmente desbloqueable
- Panel de control electromecánico
- Fachada de acero inoxidable AISI 430
- Cámaras de cocción y paredes laterales de acero inoxidable AISI 430
- Campana de acero inoxidable AISI 430, con ventilador para la extracción de vapor
- Cubierta no portante de chapa galvanizada



Optional

- Porte in acciaio inox coibentate con o senza oblò
- Aspiratore in acciaio inox
- Avviamento forno programmato e apertura valvola camino automatica
- Camera superiore con passaggio utile in bocca 22 cm (solo per forni a 3 o 4 camere)
- Vaporiera supplementare per cella di lievitazione
- Rampa idraulica per erogazione vapore manuale in caso di avaria elettrovalvole
- Fornace laterale supplementare per combustibili solidi
- Apertura valvola scarico vapore motorizzata (necessaria una per ogni camera)
- Doppi vaporizzatori (solo per modelli con larghezza 248cm)
- Bruciatore
- Display elettronico (digitale)
- Quadro Touch Screen

Optional

- Insulated stainless steel glass, with or without window
- Stainless steel aspirator
- Programmed oven power-up and automatic chimney valve opening
- Last upper chamber with 22 cm useful opening (only for ovens with 3 or 4 chambers)
- Additional steam generator for proofer
- Hydraulic ramp for manual steam delivery, in case of electrovalve failure
- Additional side firebox for solid fuels
- Motorized steam exhaust valve opening (required one for each chamber)
- Double steam generator (only for models 248 cm wide)
- Burner
- Electronic display (digital)
- Touch screen control panel

Opciones

- Puertas aisladas de acero inoxidable con o sin portillos
- Aspirador de acero inoxidable
- Puesta en marcha programada del horno e apertura automática de la válvula de la chimenea
- Cámara superior con pasaje en boca útil de 22 cm (sólo posible en los modelos de 3 o 4 cámaras)
- Vaporizador adicional para la cámara de fermentación
- Rampa hidráulica para el suministro manual de vapor en caso de fallo de las electroválvulas
- Horno lateral adicional para combustibles sólidos
- Apertura de la válvula de escape de vapor motorizada (necesaria una por cada cámara)
- Vaporizadores dobles (sólo para modelos de 248 cm de ancho)
- Quemador
- Pantalla electrónica (digital)
- Panel de control táctil

Quadro Touch-Screen opzionale con

- Gestione centralizzata di temperatura e estrazione fumi di combustione e cottura
- Gestione indipendente per ogni camera di durata ciclo, iniezione vapore e sfiato
- Fino a 99 ricette personalizzabili
- Ricette con fino a 8 fasi, con impostazioni indipendenti di durata, iniezione vapore e sfiato
- Avvio programmato del forno con impostazione di n.2 orari di accensione in automatico differenziati per ciascun giorno della settimana

Optional Touch-Screen with

- Centralized management of temperature and fume extraction
- Independent management for each chamber of cycle duration, steam injection and venting
- Up to 99 customizable recipes
- Recipes with up to 8 stages, with independent settings of duration, steam injection and venting
- Programmed oven power-up with setting of No. 2 automatic start times differentiated for each day of the week

Panel de control táctil opcional con

- Gestión centralizada de la temperatura y extracción de humos de combustión y cocción
- Gestión independiente para cada cámara de la duración del ciclo, la inyección de vapor y la ventilación
- Hasta 99 recetas personalizables
- Recetas con hasta 8 etapas, con ajustes independientes de la duración, la inyección de vapor y la ventilación
- Puesta en marcha programada del horno con ajuste de 2 horarios de puesta en marcha automática diferentes para cada día de la semana



Dati Tecnici - Technical Data - Datos Técnicos

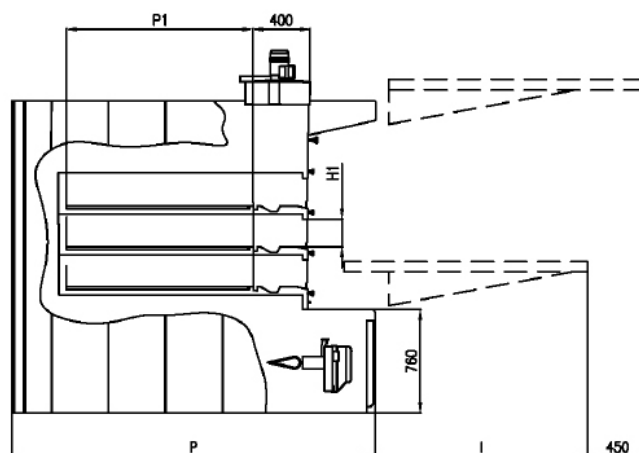
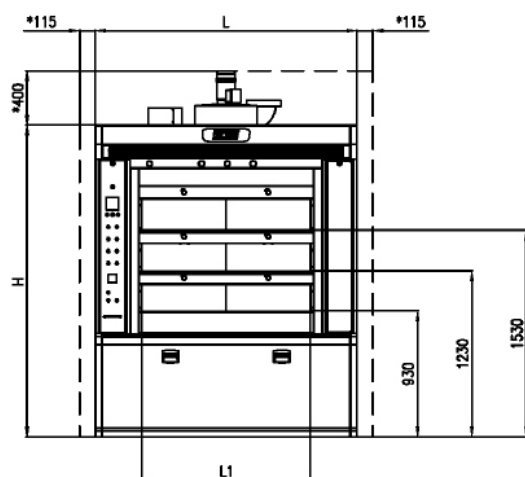
3 Camere - 3 Chambers - 3 Cámaras

Modello	Camere	Porte per Camera	Dimensioni Esterne Forno			Passaggio in Bocca	Dimensioni Interne Camere		Area Cottura	Spazio Informatore	Potenza Termica	
Model	Chambers	Chamber Doors	Oven Exterior Dimensions			Oven Mouth Passage	Chamber Interior Dimensions		Baking Surface	Loader Space	Thermal Power	
Modelo	Cámaras	Portas cada Cámara	Medidas Externas Horno			Pasaje en Boca	Medidas Internas Cámaras		Área de Cocción	Espacio Homeador	Potencia Térmica	
	nr	nr	mm			mm	mm		m ²	mm	kW	kcal/h
			L	P	H	HI	L1	PI		I		
TAC 3.12/13	3	2	1.930	2.680	2.300	190 *	1.240	1.370	5,0	2.020	52	45.000
TAC 3.12/16	3		1.930	2.910	2.300	190 *	1.240	1.600	6,0	2.250	63	53.600
TAC 3.12/18	3		1.930	3.100	2.300	190 *	1.240	1.800	6,7	2.440	69	60.300
TAC 3.12/20	3		1.930	3.310	2.300	190 *	1.240	2.000	7,4	2.650	77	66.600
TAC 3.12/22	3		1.930	3.520	2.300	190 *	1.240	2.210	8,2	2.860	85	73.800
TAC 3.12/24	3	3	1.930	3.730	2.300	190 *	1.240	2.420	9,0	3.070	94	81.000
TAC 3.18/13	3		2.550	2.680	2.300	190 *	1.860	1.370	7,6	2.020	70	60.800
TAC 3.18/16	3		2.550	2.910	2.300	190 *	1.860	1.600	9,0	2.250	83	71.400
TAC 3.18/18	3		2.550	3.100	2.300	190 *	1.860	1.800	10,0	2.440	93	80.000
TAC 3.18/20	3		2.550	3.310	2.300	190 *	1.860	2.000	11,1	2.650	103	88.800
TAC 3.18/22	3		2.550	3.520	2.300	190 *	1.860	2.210	12,3	2.860	114	98.400
TAC 3.18/24	3		2.550	3.730	2.300	190 *	1.860	2.420	13,5	3.070	125	108.000
TAC 3.18/26	3	4	2.550	3.940	2.300	190 *	1.860	2.630	14,6	3.280	136	116.800
TAC 3.24/18	3		3.170	3.100	2.300	190 *	2.480	1.800	13,3	2.440	123	106.400
TAC 3.24/20	3		3.170	3.310	2.300	190 *	2.480	2.000	14,8	2.650	137	118.400
TAC 3.24/22	3		3.170	3.520	2.300	190 *	2.480	2.210	16,4	2.860	152	131.200
TAC 3.24/24	3		3.170	3.730	2.300	190 *	2.480	2.420	18,0	3.070	167	144.000
TAC 3.24/26	3		3.170	3.940	2.300	190 *	2.480	2.630	19,5	3.280	181	156.000
TAC 3.24/28	3		3.170	4.150	2.300	190 *	2.480	2.840	21,1	3.490	195	168.800

(*) Ultima camera passaggio in bocca 185 mm

(*) Last chamber passage in mouth 185 mm

(*) Paso de boca de la última cámara 185 mm



* Spazio richiesto dall'informatore integrato (opzionale)

* Space required by the integrated loader (optional)

* Espacio requerido por cargador integrado (opcional)

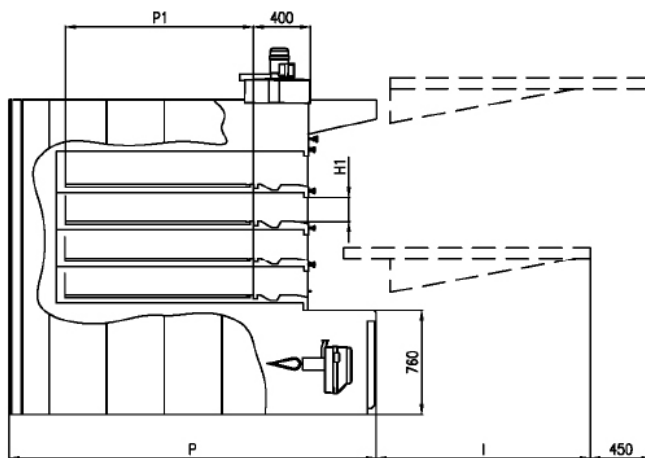
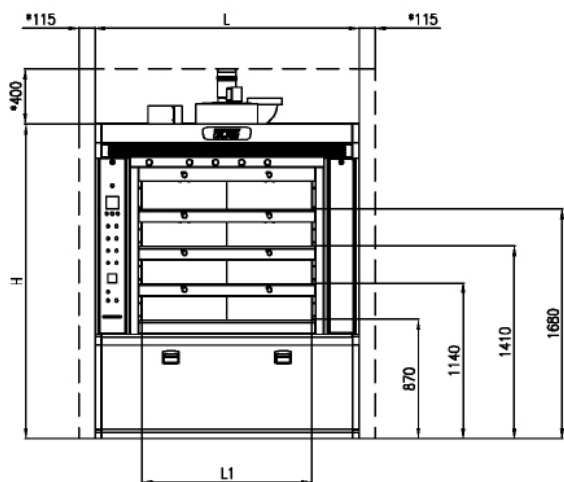
4 Camere - 4 Chambers - 4 Cámaras

Modello	Camere	Porte per Camera	Dimensioni Esterne Forno			Passaggio in Bocca	Dimensioni Interne Camere		Area Cottura	Spazio Informatore	Potenza Termica	
Model	Chambers	Chamber Doors	Oven Exterior Dimensions			Oven Mouth Passage	Chamber Interior Dimensions		Baking Surface	Loader Space	Thermal Power	
Modelo	Cámaras	Portas cada Camara	Medidas Externas Horno			Pasaje en Boca	Medidas Internas Cámaras		Área de Cocción	Espacio Horneador	Potencia Térmica	
	nr	nr	mm			mm	mm		m ²	mm	kW	kcal/h
			L	P	H	HI	L1	P1		I		
TAC 4.12/13	4	2	1.930	2.680	2.300	160 *	1.240	1.370	6,8	2.020	62	54.400
TAC 4.12/16	4		1.930	2.910	2.300	160 *	1.240	1.600	8,0	2.250	74	63.200
TAC 4.12/18	4		1.930	3.100	2.300	160 *	1.240	1.800	8,9	2.440	82	71.200
TAC 4.12/20	4		1.930	3.310	2.300	160 *	1.240	2.000	10,0	2.650	93	80.000
TAC 4.12/22	4		1.930	3.520	2.300	160 *	1.240	2.210	11,0	2.860	102	88.000
TAC 4.12/24	4	3	1.930	3.730	2.300	160 *	1.240	2.420	12,0	3.070	111	96.000
TAC 4.18/13	4		2.550	2.680	2.300	160 *	1.860	1.370	10,2	2.020	94	81.600
TAC 4.18/16	4		2.550	2.910	2.300	160 *	1.860	1.600	12,0	2.250	109	93.400
TAC 4.18/18	4		2.550	3.100	2.300	160 *	1.860	1.800	13,3	2.440	121	104.400
TAC 4.18/20	4		2.550	3.310	2.300	160 *	1.860	2.000	14,8	2.650	137	118.400
TAC 4.18/22	4		2.550	3.520	2.300	160 *	1.860	2.210	16,4	2.860	152	131.200
TAC 4.18/24	4	4	2.550	3.730	2.300	160 *	1.860	2.420	18,0	3.070	167	144.000
TAC 4.18/26	4		2.550	3.940	2.300	160 *	1.860	2.630	19,5	3.280	181	156.000
TAC 4.24/18	4		3.170	3.100	2.300	160 *	2.480	1.800	17,7	2.440	154	132.700
TAC 4.24/20	4		3.170	3.310	2.300	160 *	2.480	2.000	19,8	2.650	172	148.500
TAC 4.24/22	4		3.170	3.520	2.300	160 *	2.480	2.210	21,9	2.860	190	164.300
TAC 4.24/24	4		3.170	3.730	2.300	160 *	2.480	2.420	24,0	3.070	208	180.000
TAC 4.24/26	4		3.170	3.940	2.300	160 *	2.480	2.630	26,0	3.280	226	195.000
TAC 4.24/28	4		3.170	4.150	2.300	160 *	2.480	2.840	28,1	3.490	244	210.700

(*) Ultima camera passaggio in bocca 185 mm

(*) Last chamber passage in mouth 185 mm

(*) Paso de boca de la última cámara 185 mm



* Spazio richiesto dall'informatore integrato (opzionale)

* Space required by the integrated loader (optional)

* Espacio requerido por cargador integrado (opcional)



Victus Srl

Via A. De Gasperi, 1428 - 45023 Costa di Rovigo (RO) - Italy
Tel. +39 0425 497075 - Email info@victus-srl.com

TURRI GROUP

Soluzioni per la Panificazione - Bakery Solutions - Soluciones de Panadería



*Macchine
Machinery
Maquinaria*

www.turri-srl.com



*Refrigerazione
Refrigeration
Refrigeraciòn*

www.alaska.it



*Forni
Ovens
Hornos*

www.victus-srl.com

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche senza preavviso.
The company reserves the right to make changes without prior notice.
La empresa se reserva el derecho de realizar cambios sin previo aviso.