



VICTUS



VULKAN

Forno a Tubi di Vapore Leggero
Light Steam Tube Oven
Horno a Tubos de Vapor Ligero



Forno a Tubi di Vapore Leggero

Forno in grado di coniugare l'ottima qualità di cottura dei forni a tubi in muratura alla capacità di **modificare velocemente la temperatura**, garantendo allo stesso tempo cotture uniformi e versatilità di utilizzo.

Light Steam Tube Oven

Vulkan combines the **top baking quality** of traditional tube deck ovens, with the ability to **quickly change its temperature**, ensuring at the same time uniform baking and flexibility of use.

Horno a Tubos de Vapor Ligero

Vulkan combina la **máxima calidad de horneado** de los hornos tradicionales con solera de tubos, con la **capacidad de cambiar rápidamente su temperatura**, garantizando al mismo tiempo una cocción uniforme y una gran flexibilidad de uso.



VICTUS

BREAD



FOCACCIA

PIZZA



PASTRY

🇮🇹 La Soluzione per Ogni Produzione

Vulkan è progettato per coprire le più svariate produzioni, dalle piccole alle grosse pezzature, ed è particolarmente indicato per prodotti che richiedono una grande spinta in platea. Questo lo rende la soluzione ideale per la cottura di **pane, pizza, focaccia e prodotti di pasticceria**.

🇬🇧 The Solution for Every Baking Production

Vulkan is designed to cover the most diverse productions, from small sizes to big sizes, and it is especially indicated for products that require good heating from the bottom. This makes it ideal to bake **bread, pizza, focaccia and pastry products**.

🇪🇸 La Solución Para Cada Producción

Vulkan está diseñado para cubrir las más variadas producciones, desde pequeñas hasta grandes piezas, y es especialmente adecuado para productos que requieren un gran empuje en la solera. Esto lo convierte en la solución ideal para hornear **pan, pizza, focaccia y productos de pastelería**.

Il Sistema a Tubi Anulari

The Annular Tube Baking System

El Sistema de Cocción de Tubo Anulares

La fiamma, contenuta nel canale costruito da un primo tratto in **materiale refrattario** e un rimanente tratto in **acciaio speciale** riscalda i tubi in acciaio soprastanti, vaporizzando l'acqua al loro interno.

The flame, contained in a **channel constructed from a first section made of refractory material** and a remaining section **made of special steel**, heats the stainless-steel tubes above, vaporising the water inside them.

La llama, contenida en el canal construido por un primer tramo de **material refractario** y un tramo restante de **acero especial**, 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. Il calore viene diffuso uniformemente in ogni camera attraverso **un tubo poso alla platea del piano**, il quale scalda anche il cielo del piano inferiore.

The overheated steam starts circulating inside the tubes, warming up all the chambers. Heat is uniformly distributed in each chamber by means of **a pipe placed in the chamber floor**, that heats also the ceiling of the chamber below.

El vapor sobrecalentado circula por los tubos anulares para calentar todas las cámaras del horno. El calor se distribuye uniformemente en cada cámara a través de **un tubo colocado en el suelo de la cámara**, que también calienta el techo de la cámara inferior.

Capacità Termica e Flessibilità d'Utilizzo

La fornace e il primo canale fumi sono realizzati in materiale refrattario ad alto tenore di allumina dotato di una elevata inerzia termica, per garantire un elevato accumulo di calore.

I rimanenti canali fumi sono in acciaio speciale rivestito di refrattario che, grazie alla sua elevata conducibilità termica, permette una veloce risposta del forno alle diverse temperature richieste.

Questi particolari costruttivi permettono a Vulkan di **coniugare l'elevata qualità di cottura** dei forni a in muratura, **con la rapidità di risposta ai cambi di temperatura** richiesti dai differenti prodotti, accorciando i tempi nel passaggio da una produzione all'altra e riducendo quindi i consumi.

High Thermal Capacity and Flexibility of Use

Firebox and first channel made of refractory material with high alumina content, with high thermal inertia to allow for a great heat storage.

Remaining channels made of special steel coated with refractory material that, due to high thermal conductivity, to allow the oven to respond quickly to the different temperatures required by various products.

These design features allow Vulkan to **combine the high baking quality** of brick ovens, with the **rapid response to temperature changes** required by different products, shortening the time needed to switch from one production to another, thus reducing energy consumption.

Capacidad Térmica y Flexibilidad de Uso

El horno y el primer canal de humos están fabricados con material refractario con alto contenido en alúmina y elevada inercia térmica, lo que garantiza una gran acumulación de calor.

Los demás canales de humos son de acero especial recubierto de material refractario que, gracias a su elevada conductividad térmica, permite una rápida respuesta del horno a las diferentes temperaturas requeridas.

Estas características constructivas permiten a Vulkan combinar la **alta calidad de cocción** de los hornos de mampostería, con la **rapidez de respuesta a los cambios de temperatura** que requieren los diferentes productos, acortando los tiempos de transición entre una producción y otra y reduciendo así el consumo.



Caratteristiche Tecniche

- Fornace e primo canale fumi in materiale refrattario ad alto tenore di alluminia
- Rimanenti canali fumi in acciaio speciale rivestito di refrattario
- Tubi "Mannesmann" senza saldatura, diametro 27 mm e spessore 4 mm, collaudati a 700 bar, in comune per cielo e platea
- 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 first gas flow channel built in refractory materials with high alumina content
- Remaining gas flow channels made of special steel coated with refractory material
- Seamless "Mannesmann" pipes, diameter 27 mm and 4 mm thickness, tested at 700 bar, in common for ceiling and floor
- 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 primer canal de humos de material refractario con alto contenido de aluminio
- Canal de humos restantes de acero especial recubierto de material refractario
- Tubos "Mannesmann" sin soldadura, diámetro 27 mm y espesor 4 mm, probados a 700 bar, en común por el cielo y la solera
- 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 19 cm
- Camera superiore elettrica con passaggio utile in bocca 17 cm
- Vaporiera supplementare per cella di lievitazione
- Rampa idraulica per erogazione vapore manuale in caso di avaria elettrovalvole
- Apertura valvola scarico vapore motorizzata (necessaria una per ogni camera)
- 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 19 cm useful opening
- Last upper electric chamber with 17 cm useful opening
- Additional steam generator for proofer
- Hydraulic ramp for manual steam delivery, in case of electrovalve failure
- Motorized steam exhaust valve opening (required one for each chamber)
- 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 19 cm
- Cámara superior eléctrica con pasaje en boca útil de 17 cm
- Vaporizador adicional para la cámara de fermentación
- Rampa hidráulica para el suministro manual de vapor en caso de fallo de las electroválvulas
- Apertura de la válvula de escape de vapor motorizada (necesaria una por cada cámara)
- Quemador
- Pantalla electrónica (digital)
- Panel de control táctil

Camera Superiore Elettrica Opzionale

Camera superiore elettrica opzionale con controllo indipendente rispetto al resto del forno, per la **massima flessibilità** di utilizzo

- Permette una cottura con temperatura differente nella camera elettrica rispetto alle altre camere del forno
- Utile per la cottura di prodotti di pasticceria o pizza in contemporanea con la cottura del pane
- Ideale come camera di cottura singola quando non è necessario utilizzare tutto il forno, con conseguente notevole risparmio di energia

Optional Upper Electric Chamber

Optional electric upper chamber with independent control of the rest of the oven, for **maximum flexibility** of use

- Allows baking at a different temperature in the electric chamber than in the other oven chambers
- Useful for baking pastry or pizza products at the same time as bread baking
- Ideal as a single baking chamber when the whole oven does not need to be used, resulting in considerable energy savings

Cámara Superior Eléctrica Opcional

Cámara superior eléctrica opcional con control independiente del resto del horno, para una **máxima flexibilidad** de uso

- Permite hornear a una temperatura diferente en la cámara eléctrica que en las otras cámaras del horno
- Útil para hornear productos de pastelería o pizza al mismo tiempo que se hornea pan
- Ideal como cámara de cocción única cuando no es necesario utilizar todo el horno, lo que supone un considerable ahorro de energía



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



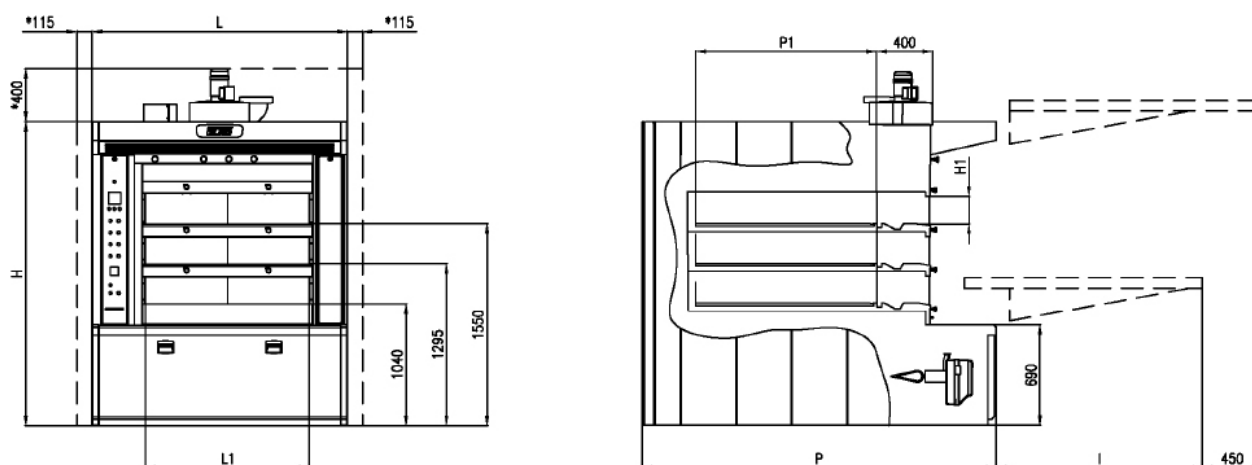
Panel de control táctil opcional con

- 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

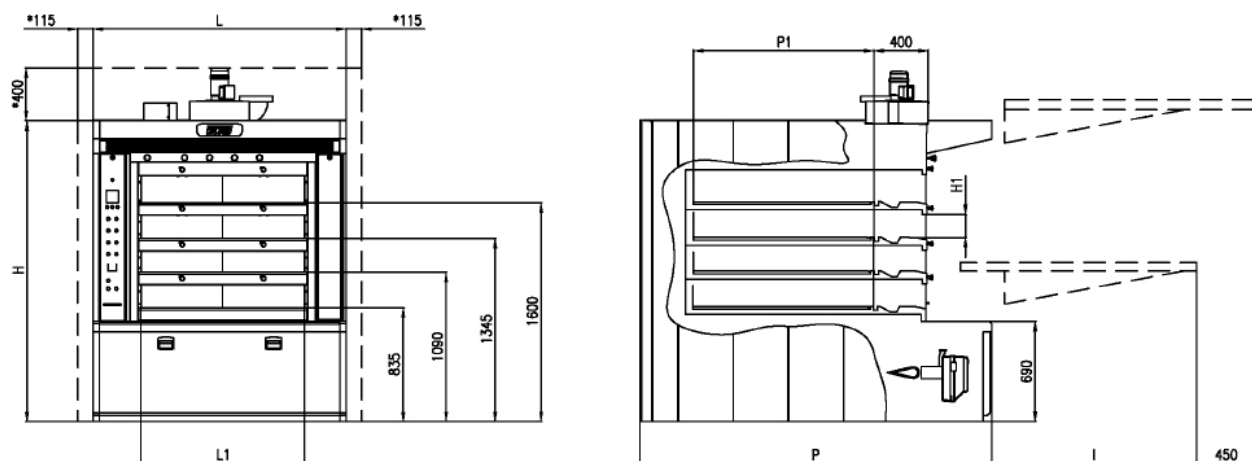
Dati Tecnici - Technical Data - Datos Técnicos

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	H1	L1	P1		I		
VUC 3.18/12	3	3	2435	2590	2235	150	1860	1250	6,9	1900	38	33.000
VUC 3.18/13	3		2435	2710	2235	150	1860	1370	7,6	2020	41	36.000
VUC 3.18/16	3		2435	2940	2235	150	1860	1600	9	2250	50	42.700
VUC 3.18/18	3		2435	3130	2235	150	1860	1800	10	2440	55	48.000
VUC 3.18/20	3		2435	3340	2235	150	1860	2000	11,2	2650	61	53.000
VUC 3.18/22	3		2435	3550	2235	150	1860	2210	12,3	2860	70	60.000
VUC 3.18/24	3		2435	3760	2235	150	1860	2420	13,5	3070	77	66.000
VUC 3.18/26	3		2435	3970	2235	150	1860	2630	14,6	3280	83	71.600
VUC 4.08/12	4	1	1395	2590	2235	150	820	1250	4,1	1900	33	28.500
VUC 4.08/13	4		1395	2710	2235	150	820	1370	4,5	2020	37	32.000
VUC 4.08/16	4		1395	2940	2235	150	820	1600	5,25	2250	41	35.600
VUC 4.08/18	4		1395	3130	2235	150	820	1800	5,9	2440	46	40.000
VUC 4.08/20	4		1395	3340	2235	150	820	2000	6,5	2650	54	46.500
VUC 4.08/22	4		1395	3550	2235	150	820	2210	7,3	2860	60	52.200
VUC 4.12/12	4	2	1815	2590	2235	150	1240	1250	6,2	1900	35	30.300
VUC 4.12/13	4		1815	2710	2235	150	1240	1370	6,8	2020	39	33.400
VUC 4.12/16	4		1815	2940	2235	150	1240	1600	8	2250	42	35.700
VUC 4.12/18	4		1815	3130	2235	150	1240	1800	8,9	2440	47	40.200
VUC 4.12/20	4		1815	3340	2235	150	1240	2000	10	2650	56	48.200
VUC 4.12/22	4		1815	3550	2235	150	1240	2210	11	2860	61	53.000
VUC 4.12/24	4		1815	3760	2235	150	1240	2420	12	3070	67	58.000
VUC 4.18/12	4	3	2435	2590	2235	150	1860	1250	9,3	1900	52	45.400
VUC 4.18/13	4		2435	2710	2235	150	1860	1370	10,2	2020	58	50.100
VUC 4.18/16	4		2435	2940	2235	150	1860	1600	12	2250	63	53.800
VUC 4.18/18	4		2435	3130	2235	150	1860	1800	13,3	2440	70	60.100
VUC 4.18/20	4		2435	3340	2235	150	1860	2000	14,9	2650	83	71.800
VUC 4.18/22	4		2435	3550	2235	150	1860	2210	16,5	2860	92	79.500
VUC 4.18/24	4		2435	3760	2235	150	1860	2420	18	3070	101	86.700
VUC 4.18/26	4		2435	3970	2235	150	1860	2630	19,5	3280	110	94.400
VUC 5.08/12	5	1	1395	2590	2370	150	820	1250	5,1	1900	41	35.400
VUC 5.08/13	5		1395	2710	2370	150	820	1370	5,6	2020	45	38.800
VUC 5.08/16	5		1395	2940	2370	150	820	1600	6,6	2250	54	46.800
VUC 5.08/18	5		1395	3130	2370	150	820	1800	7,4	2440	61	52.800
VUC 5.08/20	5		1395	3340	2370	150	820	2000	8,2	2650	66	57.000
VUC 5.08/22	5		1395	3550	2370	150	820	2210	9,1	2860	73	63.200
VUC 5.12/12	5	2	1815	2590	2370	150	1240	1250	7,7	1900	46	40.500
VUC 5.12/13	5		1815	2710	2370	150	1240	1370	8,5	2020	48	41.600
VUC 5.12/16	5		1815	2940	2370	150	1240	1600	10	2250	57	49.300
VUC 5.12/18	5		1815	3130	2370	150	1240	1800	11	2440	63	54.800
VUC 5.12/20	5		1815	3340	2370	150	1240	2000	12,4	2650	73	63.300
VUC 5.12/22	5		1815	3550	2370	150	1240	2210	13,7	2860	81	69.900
VUC 5.12/24	5		1815	3760	2370	150	1240	2420	15	3070	89	76.500
VUC 5.18/12	5	3	2435	2590	2370	150	1860	1250	11,6	1900	71	61.000
VUC 5.18/13	5		2435	2710	2370	150	1860	1370	12,7	2020	72	62.200
VUC 5.18/16	5		2435	2940	2370	150	1860	1600	15	2250	86	74.100
VUC 5.18/18	5		2435	3130	2370	150	1860	1800	16,6	2440	96	82.700
VUC 5.18/20	5		2435	3340	2370	150	1860	2000	18,6	2650	110	94.900
VUC 5.18/22	5		2435	3550	2370	150	1860	2210	20,5	2860	115	99.300
VUC 5.18/24	5		2435	3760	2370	150	1860	2420	22,5	3070	127	109.000
VUC 5.18/26	5		2435	3970	2370	150	1860	2630	24,5	3280	138	118.500

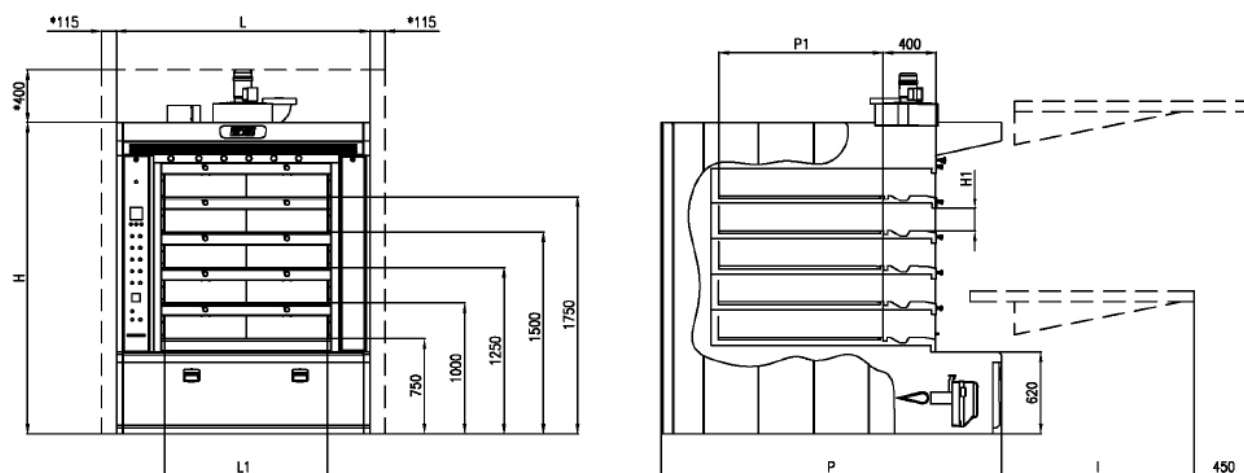
3 Camere - 3 Chambers - 3 Cámaras



4 Camere - 4 Chambers - 4 Cámaras



5 Camere - 5 Chambers - 5 Cámaras



* 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.