

FORNI

Tiorini

FORNI A VAPORE

Steam Ovens
Fours à Vapeur
Hornos de vapor




Il forno a tubi anulari **modello TA** è il frutto di una esperienza maturata in 60 anni di presenza nel mondo della panificazione e pasticceria.

- Le camere di cottura, indipendenti ed a tenuta stagna, sono dotate ciascuna di doppia vaporiera che consentono di poter disporre di vapore in esuberanza, anche dopo un uso prolungato grazie alla grande capacità di accumulo termico di cui sono dotate.
- La camera di combustione è costruita in acciaio refrattario di grosso spessore.
- La facciata è in acciaio inox mentre i rivestimenti laterali e posteriore sono in pannelli di lamiera preverniciata zincata.
- L'isolamento ad alto coibente termico avvolge tutto l'impianto ed annulla le dispersioni di calore.
- La costruzione meccanica e modulare delle camere consente un rapido montaggio e messa in funzione nonché la possibilità di spostamento del forno.
- I piani di cottura sono in materiale refrattario con armatura in rete e consentono un notevole accumulo termico ed una uniforme distribuzione del calore.
- Le bocche d'infornamento sono dotate di portine bilanciate in cristallo temperato apribili dall'alto verso il basso e facilmente smontabili per favorire le operazioni di pulizia.
- Le valvole di scarico vapore sono manovrabili sul fronte sotto la cappa.
- Le luci sono poste lateralmente alle camere di cottura in posizione facilmente raggiungibile.
- L'elettro aspiratore di serie permette di aspirare sia i vapori provenienti dalle camere di cottura attraverso le valvole di scarico che quelli provenienti dalla cappa frontale.
- Le manutenzioni sono facilitate in quanto tutti gli organi sono raggiungibili frontalmente o dal lato superiore del forno.


 **The annular pipe oven **model TA** is the result of 60 years' experience in the bakery and confectionery business.**

- Independent and watertight baking chambers, all of which are equipped with double steam generators to ensure plenty of steam, even after extensive use, thanks to their large capacity of heat accumulation.
- Combustion chamber made of thick refractory steel.
- Stainless steel front section; lateral and back covering made of galvanized pre-coated sheet panels.
- High thermal insulating lagging to protect the whole plant and prevent any loss of heat.
- The mechanical and modular construction of the chambers allows for quick assembly and commissioning as well as easy handling of the oven.
- The baking surfaces, made of refractory material with a wire mesh support grid, allow for remarkable thermal accumulation and uniform distribution of heat.
- The oven doors, equipped with balanced doors made of tempered plate glass with opening from the top to the bottom, are easily removable to facilitate cleaning operations.
- The steam exhaust valves can be operated from the front side, under the hood.
- Lights are located at the sides of the baking chambers in an easy-to-reach position.
- The standard electro-steam exhauster allows sucking out both the steam coming from the baking chambers (through the exhaust valves) and the steam coming from the front hood.
- All parts are accessible from the oven front side/top to allow for easy maintenance.

 **Le four à tubes annulaires **modèle TA** est le résultat d'une expérience de 60 années de présence dans le monde de boulangerie et de pâtisserie.**

- Les chambres de cuisson, indépendantes et à fermeture étanche, disposent chacune de deux dispositifs produisant une grande quantité de buée, même après un long usage merci a une grande puissance d'accumulation thermique dont ils sont doués.
- La chambre de combustion est construite en acier inox réfractaire de gros épaisseur.
- Toute la façade frontale est en acier inox, tandis que les bardages latéraux et derrières sont en panneaux de tôle en zinc précédemment vernis.
- L'isolation a grande capacité thermique enveloppe toute l'installation et annule toute dispersion de chaleur.
- La construction mécanique et modulaire des chambres permet un assemblage et une mise en fonction rapide et donne aussi la possibilité de bouger le four.
- Les soles de cuisson sont en matériel réfractaire avec une armature en treillis et permettent une considérable accumulation thermique et une uniforme distribution de la chaleur.
- Les entrées du four disposent de petites portes équilibrantes en cristal trempé avec ouverture de l'haute vers le bas qui peuvent être facilement désassemblées pour rendre plus facile le nettoyage.
- Les soupapes de décharge pour la buée sont placées sur la partie frontale sous la hotte.
- Les lampes sont disposées à côté des chambres de cuisson là où elles peuvent être rejointes facilement.
- L'aspirateur électrique de série permet la sortie des buées qui viennent des chambres de cuisson par les soupapes de décharge, soit ceux qui viennent de la hotte frontal.
- Les opérations d'entretien peuvent être facilement exécutées parce que tous les commandes sont places sur le devant.



 **El horno de tubos anulares modelo TA es el fruto de una experiencia madurada durante 60 años de presencia en el mundo de la panadería y de la pastelería.**

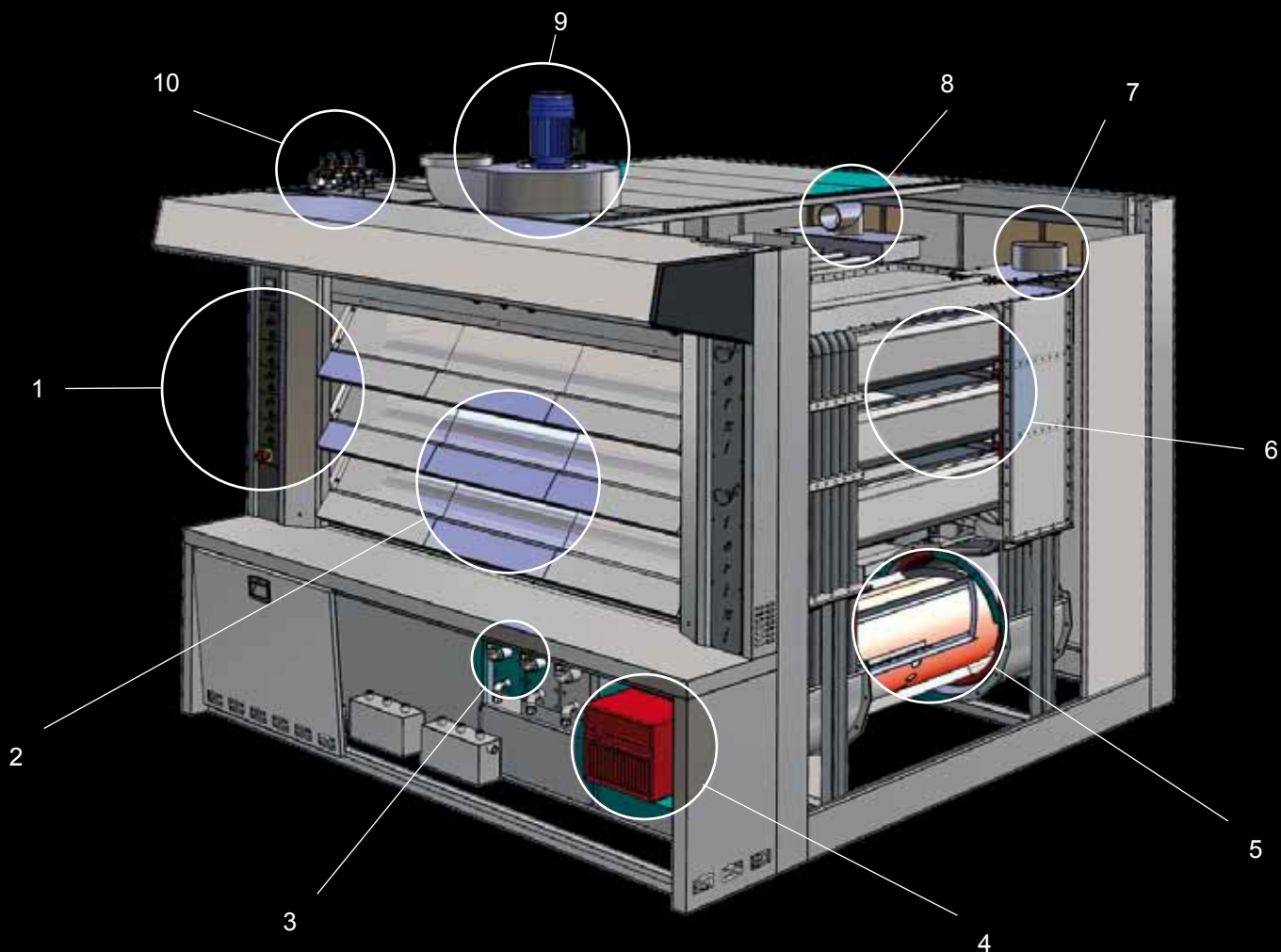
- Las cámaras de cocción, independientes y estancas, están surtidas cada una de doble vaporizador que permiten tener a disposición vapor en sobreabundancia, incluso después de un uso prolongado gracias a su gran capacidad de acumulación térmica que las caracterizan.
- La cámara de combustión está formada por acero refractario de gran espesor.
- La fachada es de acero inoxidable, y los recubrimientos laterales y posterior están formados por paneles de chapa galvanizada pintada previamente.
- El aislamiento con alto coeficiente aislante térmico envuelve toda la instalación y anula las dispersiones de calor.
- La construcción mecánica y modular de las cámaras permite un rápido montaje y una puesta en función y también la posibilidad de desplazamiento del horno.
- Las encimeras están hechas de material refractario con armazón de rejilla y permiten una acumulación térmica considerable y una distribución del color uniforme.
- Las bocas de carga están surtidas de puertas equilibradas de cristal de vidrio templado accesibles de arriba a abajo y que se pueden desmontar fácilmente para facilitar las operaciones de limpieza.
- Las válvulas de descarga del vapor se pueden desplazar desde la parte delantera bajo la campana.
- Las luces están colocadas lateralmente a las cámaras de cocción de modo que se puedan alcanzar fácilmente.
- El electroaspirador de serie permite aspirar tanto los vapores procedentes de las cámaras de cocción mediante las válvulas de descarga que las procedentes de la campana frontal.
- Las operaciones de mantenimiento resultan más fáciles ya que todos los órganos se pueden alcanzar desde la parte delantera o desde el lado superior del horno.

FORNI **Tiorini**



Tiorini





Caratteristiche

Features - Caractéristiques Características

- 01 pannello comandi
- 02 portine bilanciate
- 03 vaporiere supplementari (optional)
- 04 bruciatore
- 05 camera di combustione
- 06 vaporiere
- 07 camino fumi
- 08 valvole di scarico vapore
- 09 aspiratore
- 10 entrata acqua

- 01 control panel
- 02 balanced oven doors
- 03 additional steam generators (optional)
- 04 burner
- 05 combustion chamber
- 06 steam generators
- 07 chimney pipe
- 08 steam exhaust valves
- 09 aspirator
- 10 water entry

- 01 tableau de controle
- 02 portes equilibrantes
- 03 appareils a buee supplémentaires (optional)
- 04 bruleur
- 05 chambre de combustion
- 06 appareils a buee
- 07 tube cheminee
- 08 valves de decharge pour la vapeur
- 09 aspirateur de buee
- 10 entree de l'eau

- 01 panel de mandos
- 02 puertas equilibradas
- 03 vaporizador suplementarios (optional)
- 04 quemador
- 05 camara de combustion
- 06 vaporizador
- 07 tubo de chimenea
- 08 vulvas de descarga vapor
- 09 aspirador de vapor
- 10 entrada de agua

Optional

- Camera di recupero statica (biscottiera).
- Camera cottura con altezza utile pari a cm 24.
- Vaporiere supplementari poste nel giro fumi.
- Pannelli esterni acciaio inox.

Optionals

- Static recovery chamber.
- Baking chamber with useful height of 24 cm.
- Additional steam generators on fumes circulation.
- External stainless steel panels.

Optionnel

- Chambre de récupération statique (pâtisserie en général).
- Chambre de cuisson avec une hauteur utile de 24 cm.
- Dispositifs supplémentaires pour la buée placés là où les fumes sont produits.
- Panneaux extérieurs en acier inox.

Opcional

- Cámara de recuperación estática (para pan bizcocho).
- Cámara cocción con altura útil igual a cm 24.
- Vaporizadores suplementarios colocados en el giro humos.
- Paneles exteriores acero inoxidable.



TA 82/4



TA 3/5



TA 1/5L

Modello Model Modèle Modelo	Superf. cottura Baking surface Surf. de cuisson Sup. coccion	Camere Chambers Chambres Camaras	Porte Doors Verres Puertas	Dimensioni interne camere Chamber internal dimensions Dimensions interieures chambres Dimensiones internas camaras			Dimensioni esterne forni Oven external dimensions Dimensions exterieures fours Dimension externas hornos			Pot. Termica Thermal Power Pot. Thermique Cap. Termica
				A	B	H	A	B	H	
				cm			cm			
TA 3/4	9,00	3	9	186	160	18	258	274	210	70.000
TA 3/5	11,20	3	9	186	200	18	258	315	210	75.000
TA 3/6	13,40	3	9	186	240	18	258	355	210	80.000
TA 3/7	15,60	3	9	186	280	18	258	396	210	90.000
TA 3/8	17,90	3	9	186	320	18	258	436	210	95.000
TA 1/4 L	11,90	3	12	248	160	18	320	274	210	75.000
TA 1/5 L	14,90	3	12	248	200	18	320	315	210	90.000
TA 1/6 L	17,90	3	12	248	240	18	320	355	210	100.000
TA 1/7 L	20,90	3	12	248	280	18	320	396	210	110.000
TA 120/1	6,00	3	6	124	160	18	196	274	210	60.000
TA 120/2	7,50	3	6	124	200	18	196	315	210	70.000
TA 120/3	9,00	3	6	124	240	18	196	355	210	75.000
TA 12-4/4	8,00	4	8	124	160	18	196	274	230	65.000
TA 12-4/5	10,00	4	8	124	200	18	196	315	230	70.000
TA 12-4/6	11,90	4	8	124	240	18	196	355	230	75.000
TA 15-4/4	9,60	4	8	150	160	18	221	274	230	70.000
TA 15-4/5	12,00	4	8	150	200	18	221	315	230	75.000
TA 15-4/6	14,40	4	8	150	240	18	221	355	230	85.000
TA 18-4/4	11,90	4	12	186	160	18	258	274	230	80.000
TA 18-4/5	14,90	4	12	186	200	18	258	315	230	85.000
TA 18-4/6	17,90	4	12	186	240	18	258	355	230	90.000
TA 24-4/4	15,90	4	16	248	160	18	320	274	230	85.000
TA 24-4/5	19,90	4	16	248	200	18	320	315	230	95.000
TA 24-4/6	23,80	4	16	248	240	18	320	355	230	110.000
TA 82/4	5,25	4	4	82	160	18	144	274	230	65.000
TA 82/5	6,60	4	4	82	200	18	144	315	230	70.000
TA 82/6	7,90	4	4	82	240	18	144	355	230	75.000

A= Larghezza/Width/Largeur/Ancho; B= Lunghezza/Lenght/Longeur/Profundidad; H= Altezza/Height/Hauteur/Altura.

La ditta si riserva la facoltà di apportare eventuali modifiche tecniche o costruttive / We reserve the right of technical modifications / Sous réserve de modifications techniques de construction / La firma se reserva el derecho de aportar modificaciones y mejoras a su juicio indiscutible y sin previo aviso

36035 MARANO VIC.NO (VI) Italy
Via Vittorio Veneto, 26
Tel. +39 0445 621077 - Fax +39 0445 623430
info@fornifiorini.com - www.fornifiorini.com

FORNI
Fiorini