

FORNI

Tiorini



W | Forni a platea a tubi di vapore con fornace in refrattario

Steam pipes deck ovens with refractory furnace | Fours à soles avec tubes de vapeurs et foyer semi maconné



Optional

- Fornace laterale destra per funzionamento con combustibili solidi.
- Right side furnace to be used with solid fuels.
- Foyer latéral droit pour chauffage avec combustibles solides.



Optional

- Bruciatore a pellet incluso serbatoio.
- Pellet unit burner complete with container.
- Brûleur à pellet avec conteneur.



La serie W è costituita dai forni tradizionali per eccellenza, con canali in mattoni refrattari e fornace in cemento. Grazie all'elevata massa termica, sono i forni ideali per la cottura di pane di pezzatura medio / grossa e per tutti quei prodotti che richiedono una forte spinta di calore dal suolo e abbondante vapore.

Funzionamento a gas, gasolio, pellet o legna



The W series is the excellence of traditional ovens, with refractory brick channels and cement furnace. Thanks to the high thermal mass, it's the best oven for medium/big size bread cooking and for all the type of products that require high heat from the floor and a lot of steam.

Work with gas, diesel oil, pellet or wood.



La série W sont les fours traditionnelles par excellence avec canaux en briques refractaires et foyer en béton. Grâce à la masse thermique importante, sont recommandées pour la cuisson de pain de moyenne et grande taille et pour tous les produits nécessitant d'une forte poussée de chaleur du soleil et une grande quantité de buée.

Fonctionnement avec gaz, diesel, pellet ou bois.

Caratteristiche Tecniche

Technical Features

Caracteristiques Techniques

Forno a 3 o 4 camere di cottura .

Dotato di una vaporiera per ogni camera posta nel giro fumi.

Fornace in cemento e materiale refrattario assemblata in loco che dona al forno una grande inerzia termica.

Riscaldamento garantito da tubi tipo Mannesmann, resistenti alle alte pressioni, a doppia mandata cielo - platea, con diametro esterno di 27 mm e spessore di 4 mm.

Facciata in acciaio inox, rivestimenti laterali e posteriori in pannelli di lamiera preverniciata.

Isolamento ad alto coibente termico che avvolge tutto l'impianto ed annulla le dispersioni di calore.

Piani di cottura in materiale refrattario con armatura in rete che consentono un notevole accumulo termico ed una uniforme distribuzione del calore.

Pontine d'informamento bilanciate in vetro temperato apribili dal basso verso l'alto e facilmente smontabili per favorire le operazioni di pulizia.

Valvole di scarico vapore manovrabili frontalmente.

Luci poste lateralmente alle camere di cottura in posizione facilmente raggiungibile.

Aspiratore vapori di serie.

Manutenzioni facilitate in quanto tutti gli organi sono raggiungibili frontalmente o dal lato superiore del forno.

Optional:

- Camera cottura con altezza utile pari a cm 24.
- Pannelli esterni acciaio inox.
- Fornace laterale destra per funzionamento con combustibili solidi.
- Accensione automatica del forno + serranda camino motorizzata.
- Aspiratore a velocità variabile con inverter.
- Pannello di controllo con timers.

Oven at 3 or 4 baking chambers.

Equipped with one steamer for each deck placed on fumes circulation

Furnace in cement and refractory material assembled on site that gives to the oven a large thermal power.

Mannesmann heating pipes, resistant to high pressure, double cross for floor and top, with an external diameter of 27 mm and thickness of 4 mm

Stainless steel front section; lateral and back covering made of galvanized pre-coated sheet panels.

High thermal insulating with a layer of glass wool in order to prevent any heat dispersion

Baking surfaces, made of refractory material with a wire mesh support grid, allow remarkable thermal accumulation and uniform distribution of heat.

Balanced oven doors made of tempered glass plate with opening from the bottom to the top which are easily removable to facilitate cleaning operations.

Steam exhaust valves can be operated from the front side

Lights are located on the sides of the baking chambers in an easy to reach position.

Steam exhauster included.

All oven parts accessible from the front or top side to allow easy maintenance.

Optional:

- Baking chamber with useful height of 24 cm.
- External stainless steel panels.
- Right side furnace to be used with solid fuels.
- Automatic switching on of the oven + motorized chimney damper.
- Adjustable motor exhauster speed with inverter
- Control panel with timers.

Four à 3 ou 4 étages de cuisson

Une appareil à buée pour chaque chambre placée dans le cœur de la masse réfractaire pour une excellente production de buée.

Foyer en matériaux réfractaires assemblés sur place qui donne au four une masse importante et une excellente tenue en température

Double tubes de chauffage (sôle et voûte) type Mannesmann, résistant à la haute pression, avec un diamètre extérieur de 27 mm et une épaisseur de 4 mm

Façade en acier inox ; panneaux extérieurs en tôle zinguée vernis.

Grand coefficient d'isolation que donne l'assurance d'un four parfaitement isolé

Dalles en ciment réfractaire renforcées par treillis métallique et permettent une considérable accumulation thermique et une uniforme distribution de la chaleur

Bouches équilibrantes en verre trempé avec ouverture vers le haut qui peuvent être facilement désassemblées pour faciliter le nettoyage

Soupapes de décharge pour la buée placées sur la partie frontale

Double éclairage disposées à côté des étages pour un accès facile

Aspirateur à buée.

Les accès techniques sont situés en façade où au-dessus pour une maintenance aisée

Optional:

- Haute utile passage de bouches de 24 cm.
- Panneaux extérieurs en acier inox.
- Foyer latéral droit pour chauffage avec combustibles solides.
- Horloge de mise en service programmée + registre de cheminée motorisé.
- Vitesse d'extraction vapeurs réglable.
- Panneau de commande avec timers.

Modello Model Modèle	Sup. cottura Baking surf. Sur. de cuissous	Camere Chambers Chambres	Vetri Doors Verres	Dimensioni interne Internal dimensions Dimensions intérieures			Dimensioni esterne External dimensions Dimensions extérieures			Pot. Termica Thermal Power Pot. Thermique	Peso Weight Poids
				A	B	H	A	B	H		
	m ²	n°	n°	cm.			cm.			Kcal/h	Kg
W 12-155 / 3	5,70	3	6	124	155	20	191	291	206	52.000 (KW 61)	6.100
W 12-176 / 3	6,50	3	6	124	176	20	191	312	206	58.000 (KW 68)	6.400
W 12-197 / 3	7,30	3	6	124	197	20	191	333	206	62.000 (KW 72)	6.800
W 12-218 / 3	8,10	3	6	124	218	20	191	354	206	69.000 (KW 80)	7.400
W 12-239 / 3	8,90	3	6	124	239	20	191	375	206	71.000 (KW 83)	7.700
W 18-155 / 3	8,60	3	9	186	155	20	253	291	206	69.000 (KW 80)	7.500
W 18-176 / 3	9,80	3	9	186	176	20	253	312	206	78.000 (KW 91)	7.700
W 18-197 / 3	11,00	3	9	186	197	20	253	333	206	90.000 (KW 105)	8.000
W 18-218 / 3	12,10	3	9	186	218	20	253	354	206	98.000 (KW 114)	9.000
W 18-239 / 3	13,30	3	9	186	239	20	253	375	206	110.000 (KW 128)	9.500
W 24-176 / 3	13,10	3	12	248	176	20	315	312	206	99.000 (KW 115)	8.800
W 24-197 / 3	14,60	3	12	248	197	20	315	333	206	119.000 (KW 138)	9.460
W 24-218 / 3	16,20	3	12	248	218	20	315	354	206	130.000 (KW 151)	10.000
W 24-239 / 3	17,70	3	12	248	239	20	315	375	206	140.000 (KW 163)	11.000
W 24-260 / 3	19,30	3	12	248	260	20	315	396	206	152.000 (KW 177)	11.500
W 12-155 / 4	7,70	4	8	124	155	20	191	291	230	65.000 (KW 76)	6.500
W 12-176 / 4	8,70	4	8	124	176	20	191	312	230	70.000 (KW 82)	6.800
W 12-197 / 4	9,70	4	8	124	197	20	191	333	230	80.000 (KW 94)	7.300
W 12-218 / 4	10,80	4	8	124	218	20	191	354	230	87.000 (KW 101)	7.500
W 12-239 / 4	11,80	4	8	124	239	20	191	375	230	95.000 (KW 111)	8.000
W 18-155 / 4	11,50	4	12	186	155	20	253	291	230	90.000 (KW 105)	7.800
W 18-176 / 4	13,10	4	12	186	176	20	253	312	230	99.000 (KW 115)	8.000
W 18-197 / 4	14,60	4	12	186	197	20	253	333	230	115.000 (KW 134)	9.000
W 18-218 / 4	16,20	4	12	186	218	20	253	354	230	125.000 (KW 145)	9.500
W 18-239 / 4	17,80	4	12	186	239	20	253	375	230	138.000 (KW 160)	10.200
W 24-176 / 4	17,40	4	16	248	176	20	315	312	230	128.000 (KW 149)	9.400
W 24-197 / 4	19,50	4	16	248	197	20	315	333	230	150.000 (KW 174)	10.400
W 24-218 / 4	21,60	4	16	248	218	20	315	354	230	160.000 (KW 186)	11.200
W 24-239 / 4	23,70	4	16	248	239	20	315	375	230	170.000 (KW 198)	12.000

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



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
Tiorini