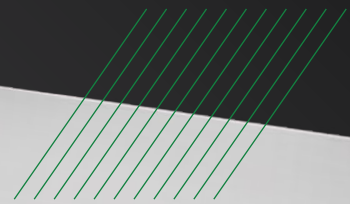




Fours à soles fixes à tubes annulaires
Hornos de pisos de tubos anulares

EUROPA

EUROPA



FOURS À TUBES ANNULAIRES

LA GARANTIE DE PRODUITS EXCELLENTS

Une solution adaptée à tout type de production, idéale pour les boulangeries artisanales qui recherchent l'excellence, mais aussi parfaite pour les grandes productions en cycle continu avec des systèmes d'enfournement automatiques. La cuisson est toujours douce et uniforme, jamais agressive, particulièrement recommandée pour les pains de grande taille et les produits avec des temps de cuisson très longs.

HORNOS DE TUBOS ANULARES

LA GARANTÍA PARA PRODUCTOS EXCELENTES

Una solución apta para cualquier tipo de producción, ideal para panaderías artesanales que buscan la excelencia y también perfecta para grandes producciones en ciclo continuo con sistemas de carga automáticos. La cocción resulta siempre dulce y uniforme, nunca es agresiva y se recomienda especialmente para panes de grandes tamaños y productos con tiempos de cocción muy largos.

Secteurs d'utilisation Sectores de uso



BOULANGERIE
Panadería



PÂTISSERIE
Pastelería



QUALITÉ DE DERNIÈRE GÉNÉRATION

CALIDAD DE ÚLTIMA GENERACIÓN



Réduction de la consommation de plus de 30% par rapport aux fours à tubes maçonnés.

Reducción de los consumos de más del 30% con respecto a los hornos de tubos en mampostería.



Générateurs de vapeur indépendants haute performance fabriqués en matières anti-corrosion.

Vaporeras independientes de rendimiento elevado, realizadas con componentes anticorrosión.



Générateurs de vapeur dans la chambre de cuisson.

Vaporeras en la cámara.



Possibilité de cheminée automatique pour minimiser les pertes de chaleur.

Posible chimenea automática para reducir al máximo la dispersión del calor.



Chambre de combustion en acier réfractaire avec double section de contrôle pour une **excellente uniformité de cuisson.**

Cámara de combustión de acero refractario con doble sección de regulación, para garantizar una excelente uniformidad de cocción.



Les tuyaux sont testés individuellement à une pression de 700 ATM (environ 3 fois la pression de fonctionnement normale). Grâce à ces **contrôles stricts** et à la garantie de 10 ans sur nos tuyaux à vapeur LEONARDO est synonyme de fiabilité maximale.

*El ensayo de los tubos se realiza individualmente a una presión de 700 ATM (aproximadamente tres veces la presión normal de uso). Estos **controles exigentes**, junto al hecho que nuestros tubos de vapor se garantizan durante 10 años, hacen comprender que LEONARDO es sinónimo de máxima fiabilidad.*

LES DETAILS, UNE VALEUR AJOUTÉE

LOS DETALLES, UN VALOR AÑADIDO



Excellent rendement thermique assuré par les grands tubes à vapeur (35 mm de diamètre et 5,5 mm d'épaisseur) utilisés pour chauffer le four, ce qui se traduit par une **consommation inférieure de 30 %** à celle des fours à tubes maçonnés, un excellent pouvoir de cuisson et du pain de grande qualité.

*Rendimiento térmico excelente garantizado por los gruesos tubos de vapor (diámetro 35mm y espesor 5.5mm) utilizados para calentar el horno, con consiguientes **consumos inferiores del 30%** con respecto a los hornos de tubos con hogar de mampostería. Potencia de cocción excelente y pan de alta calidad.*



Versión tactile: Tableau de commande à écran tactile avec 99 programmes multi-étapes, système de démarrage automatique, soupape d'échappement de vapeur programmable.

Versión táctil: cuadro de mando de pantalla táctil con 99 programas multifase, programador de encendido para arranque automático, válvula de descarga de los vapores programable.



Entretien frontal simple.

Mantenimiento frontal sencillo.

ACCESSOIRES

ACCESORIOS



Support pour cadres.
Caballete para bastidores.



Pelle d'enfournement semi-automatique
ou automatique.
*Pala de enhornado semiautomática o
automática.*



Cadre d'enfournement.
Bastidor de enhornado.



Elévateur à colonne.
Levador de columna.



Elévateur mécanique à ressorts.
Levador mecánico de muelles.



Chargeur intégré.
Cargador integrado.

ASSISTANCE

ASISTENCIA

Notre service est garanti par une équipe de techniciens internes et externes et par un entrepôt de pièces détachées qui assure un approvisionnement constant des pièces nécessaires.

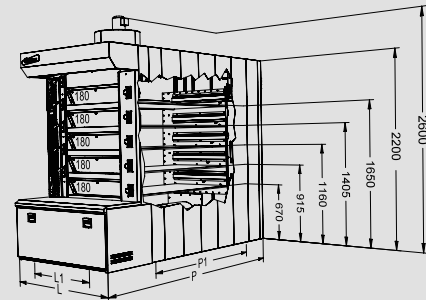
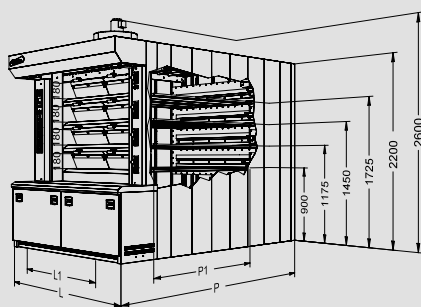
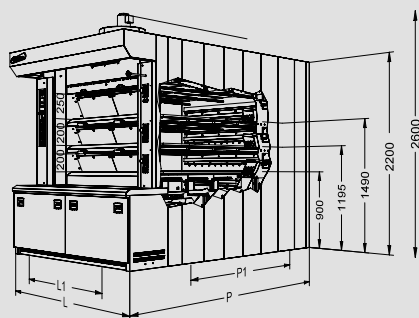
Nuestro servicio de asistencia es garantizado por técnicos internos y externos y por un depósito que asegura el suministro constante de las piezas pedidas.

Tel. +39 0445 698922



DONNÉES TECHNIQUES

DATOS TÉCNICOS



Modèle	Dimension Chambre		Dimensions Externes				Etages	Portes		Zone de cuisson	Puissance				
Modelo	Dimensiones de las Cámaras		Dimensiones externas				Planos	Puertas		Área Coccción	Potencia				
	L1 mm	P1 mm	L mm	P mm	Y mm	Q mm	NR.	NR.	Largeur Anchura mm	m²	Thermique - Térmica			Puissance Potencia	C/h*
											Kcal/h	kW	B.t.u./h	kW	Kcal/h
L3206	1240	1620	1920	2800	400	790	3	2	620	6	50.000	58	200.000	1,5	20.000
L3207		2020		3200						7,5	60.000	70	240.000	1,5	24.000
L3209		2420		3600						9	70.000	81	280.000	1,5	28.000
L3309	1860	1620	2540	2800	400	790	3	3	620	9	70.000	81	280.000	1,5	28.000
L3311		2020		3200						11,3	70.000	81	280.000	1,5	28.000
L3313		2420		3600						13,5	80.000	93	320.000	1,5	32.000
L3316		2820		4000						15,7	80.000	93	320.000	1,5	32.000
L3412	2480	1620	3160	2800	400	790	3	4	620	12	80.000	93	320.000	1,5	32.000
L3415		2020		3200						15	90.000	104	360.000	1,5	36.000
L3418		2420		3600						18	90.000	104	360.000	1,5	36.000
L3421		2820		4000						21	100.000	116	400.000	1,5	40.000
L3424		3220		4400						23,9	100.000	116	400.000	1,5	40.000
L4208	1240	1620	1920	2800	400	790	4	2	620	8	70.000	81	280.000	1,5	28.000
L4210		2020		3200						10	80.000	93	320.000	1,5	32.000
L4212		2420		3600						12	80.000	93	320.000	1,5	32.000
L4312	1860	1620	2540	2800	400	790	4	3	620	12	32.000	93	320.000	1,5	32.000
L4315		2020		3200						15	90.000	104	360.000	1,5	36.000
L4318		2420		3600						18	90.000	104	360.000	1,5	36.000
L4321		2820		4000						21	100.000	116	400.000	1,5	40.000
L5104S	720	1220	1350	2265	420	680	5	1	720	4,4	35.000	30	140.000	1,5	14.000
L5106S		1620		2665						5,8	40.000	46	160.000	1,5	16.000
L5107S		2020		3065						7,3	50.000	58	200.000	1,5	20.000
L5107	820	1620	1350	2665	420	680			820	6,6	40.000	46	160.000	1,5	16.000
L5108		2020		3065						8,3	50.000	58	200.000	1,5	20.000
L-FR3207	1560	1620	2540	2800	400	790	3	2	780	7,5	70.000	81	280.000	1,5	28.000
L-FR3209		2020		3200						9,3	70.000	81	280.000	1,5	28.000
L-FR3211		2420		3600						11,2	80.000	93	320.000	1,5	32.000
L-FR3311	2340	1620	3160	2800	400	790	3	3	780	11,4	70.000	81	280.000	1,5	28.000
L-FR3314		2020		3200						14,2	80.000	93	320.000	1,5	32.000
L-FR3317		2420		3600						17	90.000	104	360.000	1,5	36.000
L-FR4210	1560	1620	2540	2800	400	790	4	2	780	10,1	70.000	81	280.000	1,5	28.000
L-FR4212		2020		3200						12,6	80.000	93	320.000	1,5	32.000
L-FR4215		2420		3600						15,1	90.000	104	360.000	1,5	36.000

*C/h = Consommation horaire moyenne (chambres uniquement) / Consumo horario promedio (sólo cámaras)



EUROPA

EUROPA srl Società Unipersonale

Via del Lavoro, 53 - 36034 Malo (VI) Italy

Tel +39 0445 698969

europa@europa-zone.com

www.europa-zone.com