

HI-TEMP SW Form

- COMUSATION** de Su Form est facile et immédiate grâce au panneau de commande à écran tactile. 5 touches couleur, qui permet :
- la saisie de recettes ;
 - le réglage de l'allumage automatique ;
 - la gestion automatique en fonction du produit à cuire, de la vitesse de défillement de la bande à l'intérieur de la chambre de cuisson ;
 - contrôle et autodiagnostic de pannes éventuelles ;
 - option de fonctionnement manuel en cas d'urgence.

SECURITE. Une sonde spéciale vous permet d'afficher sur l'écran tactile l'analyse des fumées à l'intérieur de la chambre de combustion. La flamme du brûleur n'entre jamais en contact avec la chambre de cuisson.

GARANTEE DES RESULTATS. grâce aux sondes de réglage de température positionnées dans plusieurs circuits à l'intérieur du four.

USING the Su Form is extremely easy and immediate thanks to the 5 touch colour Touch Screen control panel with which it is possible to:

- insert recipes;
- set automatic switch-on;
- automatically manage the sliding speed of the belt inside the cooking chamber according to the product to be cooked;
- self-diagnostic check for possible faults;
- manual operation function in the case of emergency.

SAFETY... By virtue of the special probe it is possible to display an analysis of the fumes inside the combustion chamber on the touch screen.

The burner flame is never in contact with the cooking chamber.

GUARANTEED RESULT... Thanks to temperature control probes positioned in various parts of the oven.

L'utilizzo di Su Form è estremamente facile e immediato grazie al pannello comandi Touch Screen da 5 pollici: a colori e possibile quindi:

- l'inserimento di ricette;
- il settaggio di accensione automatica;
- gestione automatica della velocità di scorrimento del nastro all'interno della camera di cottura a seconda del prodotto da cuocere;
- controllo con autodiagnosi dei possibili guasti;
- opzione di funzionamento manuale in condizioni di emergenza.

sicurezza

Grazie alla sonda speciale è possibile visualizzare sul touch screen l'analisi dei fumi all'interno della camera di combustione. La fiamma del bruciatore non è mai a contatto con la camera di cottura.

Garanzia dei risultati...

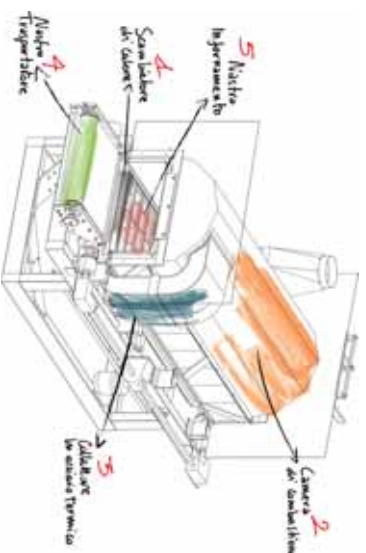
Grazie a sonde di controllo della temperatura posizionate in diversi punti del forno.



la Tradizione sposa l'Alta Tecnologia

caratteristiche tecniche

- ✓ Lo scambiatore di calore (1) in acciaio sfrutta il passaggio dei fumi dentro i tubi della parte inferiore del nastro per una maggior forza di cottura del suolo.
- ✓ La camera di combustione (2) è raccordata allo scambiatore con un collettore in acciaio termico (3).
- ✓ Caricamento e scaricamento del forno personalizzabile su richiesta del cliente.
- ✓ All'uscita del forno è installata una barriera d'aria per evitare dispersione di calore durante il funzionamento.
- ✓ Per agevolare il caricamento, il forno è dotato all'ingresso di un piccolo nastro trasportatore (4) che, non essendo a contatto con il calore, facilita l'operatore nel caricamento del prodotto.
- ✓ Gestione automatica della velocità di scorrimento del nastro d'imformamento (5) all'interno della camera di cottura a seconda del prodotto da cuocere.
- ✓ Per una maggiore flessibilità d'installazione, il forno può essere regolato (tramite piedi telescopici) in altezza.



caracteristiques techniques

Le scambiatore de chaleur (1) en acier utilise les fumées dans les tubes de la partie inférieure de la bande pour améliorer la puissance de cuisson du plancher. La chambre de combustion (2) est raccordée à l'échangeur thermique à l'aide d'un collecteur (3) en acier thermique. Le chargement et le déchargement du four peuvent être automatisés sur demande du client. Un agitateur est installé à la sortie du four et permet d'éviter la dispersion de chaleur pendant le fonctionnement. Grâce à une petite bande transporteuse (4) jamais en contact avec le produit en cours de cuisson, l'opérateur peut charger le produit en toute simplicité. Pour une plus grande flexibilité d'installation, la cuve de la vitesse de défilement de la bande (5) à l'intérieur de la chambre de cuisson. Pour une plus grande modularité d'installation, il est possible de régler la hauteur du four grâce à des pieds télescopiques.

technical characteristics

The heat exchanger (1) in steel uses the fumes inside the pipes in the lower part of the belt for increased low-level cooking power. The combustion chamber (2) is joined to the heat exchanger by a thermal steel collector (3). Over handling and unloading can be customised on client request. There is an air barrier at the oven's exit to avoid heat dispersion during operation. In order to facilitate loading, the oven is equipped with a small conveyor belt (4) at its entrance which, as it is not in contact with the product being cooked, allows the operator to load the product easily and simply. To make installation more flexible, the oven can be adjusted (by means of extendable feet) in height.

la Tradizione sposa l'Alta Tecnologia



HI-TEMP SW Form

AIFA
TOMASSINI

ringand

STAZIO

AMEG

ATA TOMASSINI S.p.A. Via Antonio da Sangallo, 48 - Zona A, La Piccola - 08034 FOLEGNANO (RN)
Tel. +39 0742 320000 - Fax +39 0742 239901 www.aifaparc.com info@aifaparc.com

AIFA
TOMASSINI S.p.A.

HI-TEMP

SH FORN

la Tradizione sposa l'AltaTecnologia

HI-TEMP

SH FORN

la Tradizione sposa l'AltaTecnologia

HI-TEMP

SH FORN

Tradizionalmente all'Avanguardia!

- Nato per rispondere alle esigenze di cottura dei prodotti tipici della panificazione come la pizza al piatto, il pane arabo, i piccoli pani e le precetture, i pani sarti e altro;
- il forno ad alta temperatura SU FORN consente per-
- formance elevatissime e
- garantisce il risultato di una cottura originale
- fatta come con
- forno a legna.

Ne pour répondre aux exigences de cuisson des produits typiques de la panification, tels la pizza cuite sur pierre et le pain sarde, le four à haute température SU FORN offre un rendement très élevé et garantit des résultats de cuisson comparables à ceux d'une cuisson artisanale au four à bois.

Created to meet the cooking requirements of typical breadmaking such as traditional pizza and Sardinian bread, the SU FORN high temperature oven allows the highest performance and guarantees traditional cooking in a wood-burning oven.

AIFA
TOMASSINI S.p.A.

Costruito con materiali rigorosamente selezionati il forno ad alta temperatura SU FORN nasce dalla ricerca e dalla tecnologia AIFA Tomassini.

Construit avec des matériaux rigoureusement sélectionnés, le four à haute température SU FORN est le résultat de la recherche et de la technologie AIFA Tomassini.

Built of rigorously selected materials, the high temperature SU FORN oven is a conception of AIFA Tomassini research and technology.

MATERIALI

Interamente costruito con materiali innovativi e altamente tecnologici SU FORN garantisce elevatissime prestazioni e mantiene passo e dimensioni contenute per poter essere inserito più facilmente nei laboratori artigianali. Tutti i materiali a contatto con il calore sono in acciaio Inox tecnico resistente fino a 1200°, quelli a contatto con gli alimenti (nastro e camera) sono in acciaio Inox.

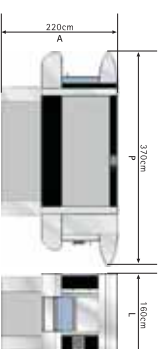
Entièrement construit à partir de matériaux innovatifs et à la pointe de la technologie, SU FORN garantit des prestations très élevées, et présente un poids et un encombrement limités pour une intégration facile dans les ateliers artisanaux. Tous les éléments exposés à la chaleur sont en acier inox technique qui résiste à des températures jusqu'à 1200°. Les éléments qui entrent en contact avec les aliments (bande et chambre) sont en acier inox.

Entirely built with innovative highly technological materials, SU FORN ensures the highest performance while weight and size are contained so that it can be easily inserted into traditional laboratories. All the materials in contact with heat are stainless steel heat-resistant up to 1200°. Those in contact with food (belt and chamber) are stainless steel.



Struttura

Grazie alla sua struttura a blocchi componibili, l'assemblaggio, l'installazione, manutenzione da parte dell'utilizzatore e l'assistenza estremamente semplici. La struttura portante è in acciaio FE45, il rivestimento è realizzato in lamiera FE15 verniciata a polvere con inserti in acciaio Inox. La camera di combustione è rivestita in materiale refrattario JM23.



Dimensioni	Porta	Dimensioni interno
Dimensioni Size	Ports	(Long/Height)
(L x P x H)	Weight	Net Weight
cm 160x370x220	kg 1950	cm 80x250
Refertoria	Chambre	Chambre
Material: Inoxy	Material: Inoxy	Material: Inoxy
AN 13	4000/965/300	

power supply
Gas or oil fired, the specific 2 stage burner keeps the temperature constant in the various points of the cooking chamber.

alimentation
Au gaz ou au gazole, le brûleur spécifique à 2 étages permet de garantir la stabilité de la température dans les différentes zones de la chambre de cuisson.

alimentazione a Gas o Gasolio
Lo specifico bruciatore a 2 stadi consente di mantenere una temperatura stabile nei diversi punti della camera di cottura.



structure
Sa structure en blocs complémentaires facilite grandement l'assemblage, l'installation, l'utilisateur ainsi que l'assistance par des techniciens spécialisés. La structure portante est en acier FE45, le revêtement est en 1016 FE15, vernie par pulvérisation avec des inserts en acier Inoxy. La chambre de combustion est constituée en matériel réfractaire JM23.

structure
By virtue of its modular block structure, assembly, installation, maintenance by the user and assistance by specialised technicians are all very easy. The supporting structure is made from FE45 steel and the coating is realised in powder-coated FE15 steel sheet with stainless steel slots. The combustion chamber is made from JM23 refracting material.