

LEONARDO



FORNI A TUBI ANULARI



STEAM TUBE DECK OVENS



FOURS À SOLES À TUBES ANNULAIRES



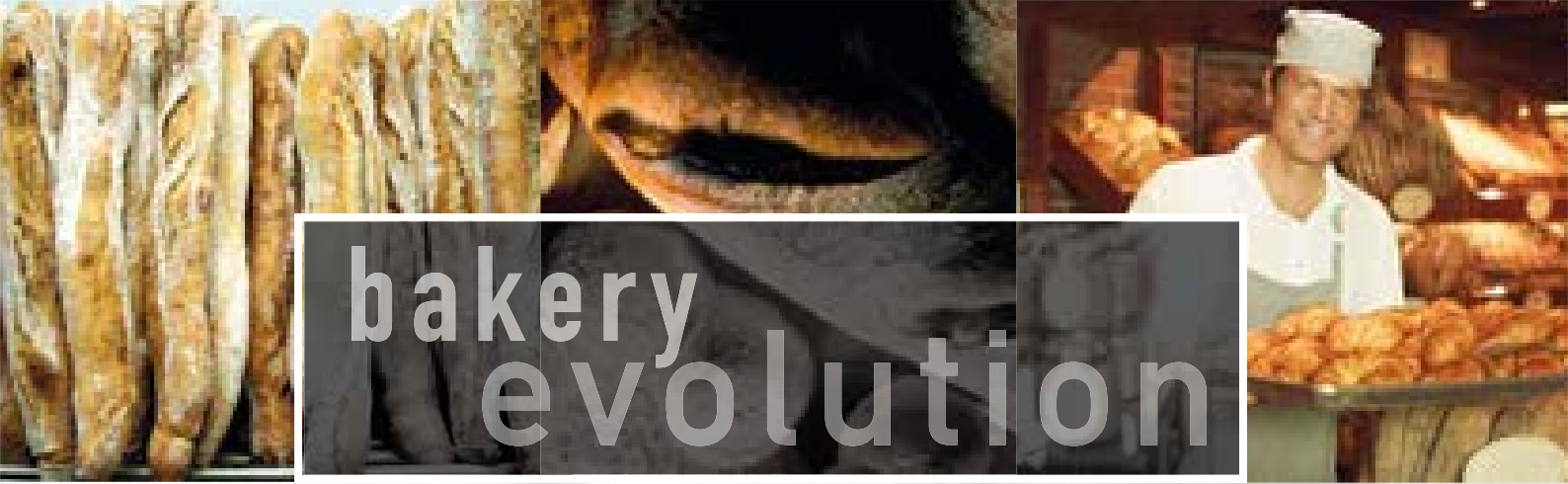
HORNOS DE TUBOS ANULARES



RINGROHRDAMPFBÄCKÖFEN



LEONARDO
New Edition



bakery evolution

Forni a tubi anulari



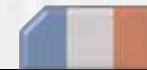
Evoluzione e tradizione, solidità e flessibilità, storia e futuro: **LEONARDO** é da oltre 20 anni una garanzia per noi e per i nostri clienti, massima affidabilità per un investimento di qualità e sicuro nel tempo, una soluzione adatta a qualsiasi tipo di produzione, ideale per panifici artigianali che ricercano l'eccellenza, ma perfetta anche per grandi produzioni a ciclo continuo con sistemi di carico automatici

Steam tube deck ovens



Evolution and tradition, solidity and flexibility, history and future: **LEONARDO**, for over 20 years a warranty for us and for our customers. Highest reliability for a quality investment and ensure over time, the right solution for any kind of baking production, suitable for artisan bakeries which pursue excellent but also perfect for large productions at continuous cycle with automatic loading systems

Fours à sole à tubes annulaires



Evolution et tradition, solidité et flexibilité, histoire et avenir: **LEONARDO** est depuis plus de 20 ans une garantie pour nous et nos clients, une fiabilité maximale pour un investissement de qualité et sûr dans le temps, une solution adaptée à tous les types de productions, idéale pour les boulangeries artisanales qui recherchent l'excellence, et parfaite également pour les grandes productions à cycle continu avec système de chargement automatique

Hornos de tubos anulares



Evolución y tradición, solidez y flexibilidad, historia y futuro: **LEONARDO** es desde hace más de 20 años una garantía para nosotros y nuestros clientes, máxima fiabilidad para una inversión de calidad y segura en los años, una solución ideal para cualquier tipo de producto, ideal para panaderías artesanas que buscan la excelencia y perfecta también para grandes producciones de ciclo continuo con sistemas de hornear automático

Ringrohrdampfbacköfen



Entwicklung und Tradition, Solidität und Flexibilität, Vergangenheit und Zukunft: **LEONARDO** ist seit über 20 Jahren eine Garantie für uns und unsere Kunden, höchste Zuverlässigkeit für eine Investition mit Qualität und dauerhafter Sicherheit, eine Lösung für jegliche Art von Produktion geeignet, ideal für Bäckereien mit handwerklicher Herstellung, die hervorragende Artikel anstreben, aber auch für die Großproduktion im Dauerzyklus mit automatischen Beschickungssystemen

1



4



Descrizione tecnica del prodotto

- **FORNI A TUBI ANULARI DI "NUOVA GENERAZIONE" PROGETTATI PER RIDURRE I CONSUMI DI OLTRE IL 30% RISPETTO AI FORNI AI TUBI IN MURATURA**, senza compromessi di qualità, con prestazioni eccellenti sia su piccole che su grosse pezzature, adatti sia a produzioni artigianali che a processi di cottura industriali con sistemi di carico automatici
- **1** Grossi tubi di vapore con diametro 35mm e spessore 5,5mm che garantiscono un eccellente rendimento termico, garantendo prestazioni eccellenti senza cali di temperatura anche dopo numerose infornate (tipico problema che hanno invece i forni a tubi della concorrenza che utilizza tubi con diametri e spessori inferiori)
- **2** **NUOVO PANNELLO COMANDI DIGITALE** con schermo LCD e VISUALIZZATORI A LED INTEGRATI per la temperatura, il tempo di cottura ed il tempo del vapore (questi ultimi indipendenti per ogni camera), 30 programmi memorizzabili
- **NUOVO SISTEMA DI ACCENSIONE PROGRAMMATA SETTIMANALE** con doppia accensione giornaliera
- Vaporiere indipendenti ad elevato rendimento realizzate con componentistica anti-corrosione
- Disponibile anche con due vaporiere indipendenti per camera e/o vaporiere speciali per cotture brevi a ciclo continuo
- Portine in vetro temperato, apribili sia "manualmente" con le nuove maniglie atermiche sia "automaticamente" con l'ingresso del tappeto d'infornamento, pala o caricatore integrato (con sistema di richiusura all'uscita del tappeto)
- **3** Forni monovia (serie 51) con maniglie laterali ad "F" (tipo francese)
- Platee in agglomerato cementizio di grosso spessore ad elevato rendimento termico
- Facciata ed organi principali in acciaio inox
- Ottimo isolamento termico con pannelli precompressi in lana di roccia a densità costante
- Valvole di scarico vapore indipendenti per ogni camera e cappa con aspiratore
- Piano superiore più alto (250mm) per la cottura di prodotti speciali su tutti i modelli a 3 piani
- Manutenzione eseguibile tutta frontalmente o da sopra il forno
- **4** Camera di combustione in acciaio refrattario con doppia sezione di regolazione a garanzia di una eccellente uniformità di cottura
- Supporto del bruciatore con sistema di sicurezza antiscoppio
- **5** Le versioni a 3 piani sono disponibili con 4° piano elettrico indipendente (LEONARDO PLUS)
- Alimentazione a gas o gasolio



Technical features

- “NEW GENERATION” STEAM TUBE DECK OVENS, DESIGN TO REDUCE THE CONSUMPTIONS OVER 30% COMPARED WITH ORDINARY STEAM TUBE OVENS (with bricks), without compromising quality, with excellent baking performances on both small and large pieces, ideal either for artisan productions or industrial baking process with automatic loading systems
- **1** Very big steam tubes with a diameter of 35mm and 5,5mm thickness to guarantee an excellent thermal efficiency, ensuring great baking performances with no drops in temperature even with large productions with continuous working cycles (typical problem of our competitors' steam tube ovens manufactured with smaller tubes)
- **2** NEW DIGITAL CONTROL PANEL with LCD screen and INTEGRATED LED DISPLAY for the temperature, the baking time and the steam time (independent per each deck), 30 storable programs
- NEW WEEKLY PROGRAMMABLE IGNITION SYSTEM with 2 daily ignition programs
- High efficiency independent steam generators made of anti-corrosion materials
- Available also with two independent steam generators for deck and/or special steam generators for continuous baking cycles with short baking time
- Tempered glass doors to be opened both “manually”, by means of new insulated door handles, and “automatically”, by means of a loading setter, a loader or an integrated loader (with reclosing system at the exit of the cloth)
- **3** The single door ovens (51 series) feature as a standard “F” shape lateral handles (French style)
- High thermal efficiency cement agglomerate baking soles
- Stainless steel front and sensitive parts
- Excellent thermal insulation with constant density rock wool panels
- Independent steam dampers in each deck and hood equipped with extractor
- Higher upper deck (250 mm) for special products baking in the 3 deck ovens models
- All maintenance operations can be carried out from the front of the oven or above the oven
- **4** Highly refractory stainless steel combustion chamber with two adjustable sections guaranteeing an excellent baking uniformity
- Burner support with security anti-explosion system
- **5** The 3 decks version are available with independent electric 4th deck (LEONARDO PLUS)
- Gas or gasoil feeding



Description technique du produit

- FOURS À SOLES À TUBES ANNULAIRES DE “NOUVELLE GÉNÉRATION” PROJETÉS POUR REDUIRE LES CONSOMMATIONS DE PLUS DE 30% PAR RAPPORT AUX FOURS À TUBES MAÇONNÉS sans compromettre pour autant la qualité, aux prestations excellentes aussi bien pour les produits de petite taille que pour les gros, adaptés aussi bien à la production artisanale qu'aux modes de cuisson industriels avec systèmes de chargement automatique
- **1** Gros tubes à buée de 35mm de diamètre et de 5,5mm d'épaisseur qui garantissent un rendement thermique excellent et des prestations excellentes sans chutes de températures même suite à de nombreux enfournements (problème typique que connaissent au contraire les fours à tubes de la concurrence fabriqués avec des tubes de diamètres et épaisseurs inférieurs)
- **2** NOUVEAU TABLEAU DE COMMANDES DIGITAL avec écran LCD et AFFICHAGE A LED INTEGRES de la température, du temps de cuisson et du temps de buée (ces deux derniers, indépendants pour chaque chambre), 30 programmes mémorisables
- NOUVEAU SYSTEME DE DEMARRAGE PROGRAMME HEBDOMADAIRE avec deux départs journaliers
- Générateurs de vapeur indépendants à haut rendement réalisés en matériaux anticorrosion
- Disponible également avec deux générateurs de vapeur indépendants par chambre et/ou générateurs de vapeur spéciaux pour cuissons brèves à cycle continu
- Portes en verre trempé, ouvrables aussi bien “manuellement” par le biais des nouvelles poignées antithermiques que “automatiquement” à l'insertion du tapis enfourneur, de la pelle ou de l'élévateur intégré (avec système de refermeture à la sortie du tapis)
- **3** Fours à une voie (série 51) avec poignées latérales en “F” (modèle français)
- Dalles en aggloméré de ciment de grosse épaisseur à haut rendement thermique
- Façade et organes principaux en acier inox
- Excellente isolation thermique en panneaux de laine de roche précontraints à densité constante
- Ouras indépendantes pour chaque étage et hotte d'aspiration munie d'extracteur
- Etage supérieur plus haut (250mm) pour cuire des produits spéciaux, uniquement pour les fours à 3 étages
- Manutention entièrement réalisable par le devant ou par le dessus du four
- **4** Chambre de combustion en acier réfractaire avec double réglage garantissant une excellente uniformité de cuisson
- Support du brûleur muni d'un système de sécurité anti-explosion
- **5** Les versions à 3 étages sont disponibles avec un 4ème étage électrique indépendant (LEONARDO PLUS)
- Alimentation à gaz ou gasoil



CARICATORE
INTEGRATO



INTEGRATED
LOADER



ÉLÉVATEUR
INTÉGRÉ



CARGADOR
INTEGRADO



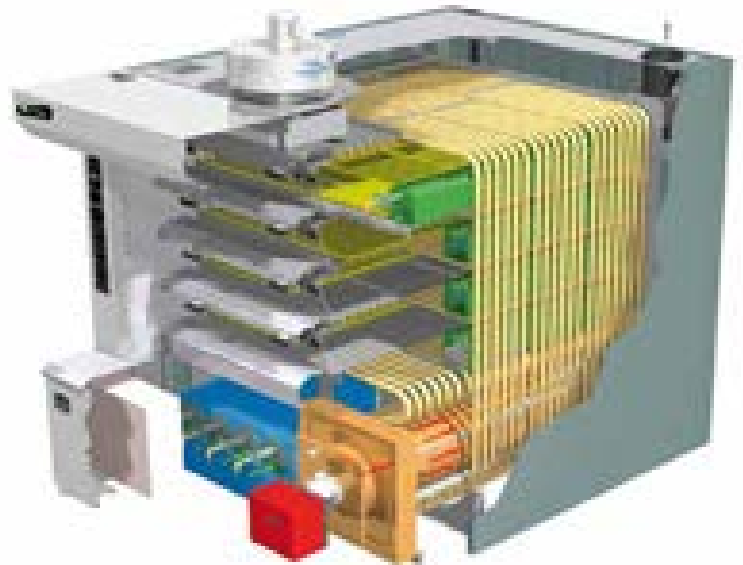
ERGÄNZTE
EINSCHIEBER





Descripción técnica del producto

- **HORNOS DE TUBOS ANULARES DE "NUEVA GENERACIÓN" ESTUDIADOS PARA REDUCIR LOS CONSUMOS MÁS DEL 30% CON RESPECTO A LOS HORNOS DE TUBOS EN OBRA DE ALBAÑILERÍA**, sin componendas de calidad, rendimiento excelente tanto en la cocción de productos pequeños como de productos de gran tamaño, ideales tanto para producciones artesanales como para producciones industriales con sistemas de horneado automáticos
- **1** Gruesos tubos de vapor con diámetro de 35mm y espesor de 5.5mm que garantizan un excelente rendimiento térmico sin pérdidas de temperatura incluso después de numerosas horneadas (problema típico que tienen los hornos de tubos de la competencia que fabrica utilizando tubos de diámetro y espesor inferiores)
- **2** PANEL DE MANDOS DIGITAL con vídeo LCD y pantallas de LED para la temperatura, el tiempo de cocción y de vapor (estos últimos independientes por cada cámara), 30 programas que pueden ser memorizados
- SISTEMA DE PROGRAMACIÓN DE ENCENDIDO AUTOMÁTICO SEMANAL con 2 encendidos al día
- Generadores de vapor independientes de alto rendimiento, fabricados con materiales anticorrosivos
- Disponible también con dos generadores de vapor en cada piso y/o generadores de vapor especiales para cocciones breves de ciclo continuo
- Puertas en cristal templado que se pueden abrir "manualmente" por medio de las nuevas manijas atérmicas o "automáticamente" por medio del tapiz, de la pala en madera o del elevador integrado (con sistema de cierre a la salida del tapiz)
- **3** Hornos de una puerta (serie 51) con manijas laterales en forma de "F" (tipo francés)
- Suelos de cemento de gran espesor y de elevado rendimiento térmico
- Fachada y elementos principales en acero inoxidable
- Aislamiento térmico excelente, con paneles de lana de roca prensada de densidad constante
- Válvulas de descarga de vapores independientes en todas las cámaras y campana equipada con extractor
- Piso superior más alto (250mm) para la cocción de productos especiales, disponible en todos los modelos de 3 pisos
- Todo el mantenimiento se puede realizar por el frente o por arriba del horno
- **4** Cámara de combustión en acero refractario con doble sección de regulación para garantizar una excelente uniformidad de cocción
- Soporte del quemador dotado de un sistema de seguridad antideflagrante
- **5** Los modelos de 3 pisos pueden ser equipados de un 4º piso eléctrico independiente (LEONARDO PLUS)
- Alimentación a gas o gasóleo



Technische Produktbeschreibung

- **RINGROHR-BACKÖFEN DER "NEUEN GENERATION", ENTWORFEN ZUR REDUZIERUNG DES VERBRAUCHS UM MEHR ALS 30% IM VERGLEICH ZU BACKÖFEN AUS MAUERWERK**, ohne Kompromisse hinsichtlich der Qualität, mit hervorragenden Leistungen sowohl bei kleinen als auch bei großen Mengen, geeignet sowohl für die handwerkliche Herstellung als auch für industrielle Backprozesse mit automatischen Beschickungssystemen
- **1** Große Dampfrohre mit einem Durchmesser von 35 mm und einer Dicke von 5,5 mm, die eine ausgezeichnete Wärmeleistung, hervorragende Leistungen ohne Temperaturstürze auch nach zahlreichen Backvorgängen (ein klassisches Problem, das stattdessen die Backöfen aufweisen, die Rohre mit geringerem Durchmesser und geringerer Dicke nutzen)
- **2** DIGITALE STEUERUNG mit LCD-Bildschirm und LED-Anzeige für die Temperatur, die Backzeit und die Dampfzeit (letztere unabhängig für jede Kammer), 30 speicherbare Programme
- SYSTEM ZUR PROGRAMMIERTEN EINSCHALTUNG ÜBER EINE WOCHEN mit doppelter Einschaltung pro Tag
- Unabhängige Dampferzeuge mit hoher Leistung aus korrosionsfesten Bauteilen
- Erhältlich auch mit zwei unabhängigen Dampferzeugern pro Kammer und / oder Spezial-Dampferzeugern für kurze Backvorgänge im Dauerzyklus
- Türen aus gehärtetem Glas, die sich sowohl "manuell" mit den neuen athermischen Griffen als auch "automatisch" mit dem Einlaufen des Abziehbretters, der Schaufel oder des integrierten Laders öffnen lassen (mit System zum Verschließen nach dem Auslaufen des Bandes)
- **3** Einweg-Ofen (Serie 51) mit seitlichen Griffen in "F"-Form (französischer Typ)
- Böden aus Betonagglomerat von großer Dicke und hoher Wärmeleistung
- Vorderseite und wichtigste Elemente aus Edelstahl
- Ausgezeichnete Wärmedämmung mit vorverdichteten Platten aus Steinwolle konstanter Dichte
- Unabhängige Dampfablassventile für jede Kammer und Abzugshaube mit Absaugvorrichtung
- Höhere obere Etage (250 mm), wo man spezielle Produkte backen kann, bei allen Modellen mit 3 Etagen
- Alle Wartungsarbeiten von der Vorder- oder Oberseite des Ofens ausführbar
- **4** Verbrennungskammer aus feuerfestem Stahl mit doppeltem Regelbereich zur Gewährleistung einer vollkommen gleichmäßigen Garung
- Halterung des Brenners mit Sicherheitssystem zum Schutz vor einem Bersten
- **5** Die Ausführungen mit 3 Etagen sind mit unabhängiger elektrischer 4. Etage erhältlich (LEONARDO PLUS)
- Gas- oder Heizölbetrieb



Perchè scegliere LEONARDO...

- La cottura risulta sempre dolce ed uniforme, mai aggressiva, ideale per qualsiasi tipo di prodotto e particolarmente consigliata per prodotti con tempi di cottura molto lunghi
- Il collaudo dei tubi viene eseguito singolarmente ad una pressione di 700 ATM (circa 3 volte la pressione normale di utilizzo), questi severi controlli uniti al fatto che i nostri tubi di vapore sono garantiti 10 anni, vi fa capire che LEONARDO è sinonimo di massima affidabilità !
- La struttura modulare e l'assenza di muratura vi svincolano da un'installazione "permanente" (come nel caso dei tradizionali forni a tubi in muratura) e vi garantiscono un elevato valore di realizzo in caso di una futura rivendita del forno (che si può smontare e rimontare in pochi giorni e senza gettare via nulla)
- **Eccellente rendimento termico garantito dai grossi tubi di vapore (diametro 35mm e spessore 5.5mm) utilizzati per riscaldare il forno, con conseguenti consumi inferiori del 30% rispetto ai forni a tubi con fornace in muratura**



Why choose LEONARDO...

- The baking is always soft and uniform, never aggressive, ideal for any kind of product and specifically recommended for big bread that needs long baking time
- The tubes are individually tested at 700 ATM (approximately 3 times the standard working pressure). These strict controls combined with the fact that our steam tubes are guaranteed for 10 years, makes you realize that LEONARDO is synonymous of huge reliability!
- The modular structure and the lack of masonry release you from a "permanent" installation (as for the traditional brick steam tube ovens) guaranteeing a high break-up value in case of a future oven resale (it is possible to disassemble and assemble it again in few days and without throwing anything away)
- **Excellent thermal efficiency guaranteed by the large steam tubes (35mm diameter and 5.5 mm thickness) that heat the oven, with a consequent 30% consumption saving if compared with the steam tube ovens with brick furnace**



Pourquoi choisir LEONARDO...

- La cuisson est toujours douce et uniforme, elle n'est jamais agressive et est idéale pour n'importe quel type de produit et particulièrement conseillée pour les produits nécessitant des temps de cuisson très longs
- Les tubes sont testés un par un à 700 ATM (environ 3 fois la pression normale d'utilisation), ces contrôles sévères alliés à une garantie de 10 ans de nos tubes à buée témoignent de l'extrême fiabilité du four LEONARDO!
- La structure modulaire et l'absence de maçonnerie vous libèrent d'une installation "permanente" (comme dans le cas des fours à tubes maçonnés) et vous garantissent une excellente plus value dans le cas d'une future revente du four (qui peut se démonter et se remonter en quelques jours sans déchets)
- **Excellent rendement garanti par les gros tubes à buée (35mm de diamètre et 5.5mm d'épaisseur) utilisés pour chauffer le four, consommations inférieures à 30% par rapport aux fours à tubes avec foyer maçonné**



Por qué elegir LEONARDO

- La cocción es siempre suave y uniforme, nunca agresiva, ideal para todo tipo de producto y aconsejado en particular para PAN DE GRAN TAMAÑO y productos que necesiten tiempos de cocción muy largos
- Los tubos son probados uno a uno a una presión de 700 ATM (aproximadamente 3 veces la presión normal de uso), los rigurosos controles y la garantía de 10 años para los tubos, hacen de LEONARDO un sinónimo de máxima fiabilidad
- La estructura modular y la ausencia de obra de albañilería desvinculan de una instalación "permanente" (como en el caso de los tradicionales hornos de tubos en obra de albañilería) y garantizan un elevado valor en caso de una reventa del horno (se puede desmontar y montar en unos días sin desaprovechar nada)
- **Excelente rendimiento térmico garantizado por los gruesos tubos de vapor (diametro 35mm y espesor 5.5mm) empleados para calentar el horno, con consumo inferior del 30% con respecto a los hornos de tubos en obra de albañilería**



Warum sollte man LEONARDO wählen ...

- Der Backvorgang ist stets schonend und gleichmäßig, niemals aggressiv, ideal für jede Produktart und besonders für Produkte mit sehr langen Backzeiten geeignet
- Die Abnahme der Rohre erfolgt einzeln bei einem Druck von 700 ATM (etwa dem 3-fachen des normalen Betriebsdrucks). Diese strengen Kontrollen lassen in Verbindung mit der 10-jährigen Garantie auf unsere Dampfrohre erkennen, dass LEONARDO ein Synonym für höchste Zuverlässigkeit ist
- Der modulare Aufbau und das Nichtvorhandensein von Mauerwerk befreien Sie von einer "dauerhaften" Installation (wie bei den traditionellen Rohr-Backöfen aus Mauerwerk) und garantieren Ihnen einen hohen Restwert bei einem zukünftigen Weiterverkauf des Ofens (der sich in wenigen Tagen und ohne Abfallmaterialien ab- und wieder aufbauen lässt)
- **Ausgezeichnete Leistung durch die großen Dampfrohre (Durchmesser 35 mm und Dicke 5,5 mm), die zum Erhitzen der Boden eingesetzt werden, ein Verbrauch von 30% weniger als bei Rohr-Backöfen mit Brennofen aus Mauerwerk**



- **TUBI MAGGIORATI** → ECCELLENTE POTENZA DI COTTURA
→ PANE DI MIGLIOR QUALITA' → CONSUMI PIU' BASSI !
- **OVERSIZED TUBES** → EXCELENT BAKING POWER
→ BETTER BREAD → LOWER CONSUMPTION !
- **TUBES SURDIMENSIONNES** → EXCELLENTE PUISSANCE DE CUISSON
→ MEILLEURE QUALITE DU PAIN → CONSOMMATIONS ENCORE PLUS REDUITES !
- **TUBOS SOBREDIMENSIONADOS** → EXCELENTE POTENCIA DE COCCION
→ PAN DE MEJOR CALIDAD → CONSUMOS MAS BAJOS !
- **VERGROESSERTE ROHRE** → AUSGEZEICHNETE BACKLEISTUNG
→ BROT BESSERER QUALITAET → VERRINGERTER VERBRAUCH !



LEONARDO New Edition



OPTIONAL



7



- **6** Pannello comandi elettromeccanico
- Pannello comandi elettromeccanico con programmatore di accensione settimanale
- Pulsanti azionamento vaporiere sul fianco destro
- Vaporiere supplementari
- Vaporiere "speciali" con tempi di recupero molto rapidi (per cotture brevi a ciclo continuo)
- Doppie valvole di scarico vapori (per prodotti di grossa pezzatura con elevata % d'acqua)
- Pareti di rivestimento esterno in acciaio inox
- **7** Agganci speciali tipo Francia per telai manuali con funzione di carico/scarico
- Portine in acciaio inox
- Kit opzioni INDUSTRIA
- Bruciatore GPL, gas metano, gas città, gasolio



- **6** Electromechanical control panel
- Electromechanical control panel equipped with weekly ignition system
- Steam operating buttons placed on the right side
- Supplementary steam generators
- Fast heat-recovering "special" steam generators (for short baking at continuous cycles)
- Double steam dampers (for big bread with an elevated percentage of water)
- Stainless steel outer panels
- **7** Special French type hook suitable for manual setters with loading/unloading functions
- Stainless steel doors
- INDUSTRY options Kit
- LPG, natural gas, city gas, gasoil burner



- **6** Tableau de commandes électromécanique
- Tableau de commandes électromécanique avec programmateur de démarrage hebdomadaire
- Boutons d'activation de la buée sur le côté droit
- Générateurs de vapeur supplémentaires
- Générateurs de vapeur "spéciaux" avec temps de récupération très rapides (pour des cuissons brèves à cycle continu)
- Double ouras (pour des produits de grandes tailles avec un pourcentage élevé d'eau)
- Panneaux extérieurs en acier inox
- **7** Crochets spéciaux type France pour les tapis manuels avec fonction d'enfournement/défournement
- Portes en acier inox
- Kit options INDUSTRIE
- Brûleur GPL, gaz méthane, gaz ville, gasoil



- **6** Panel de mandos electromecánico
- Panel de mandos electromecánico con programación de encendido semanal
- Pulsadores colocados en el lado derecho del horno para accionar los generadores de vapor
- Generadores de vapor suplementarios
- Generadores de vapor "especiales" que garantizan un tiempo de recuperación muy rápido (para cocciones breves de ciclo continuo)
- Doble válvula de descarga de vapor (para productos de gran tamaño con elevado porcentaje de agua)
- Paneles externos en acero inoxidable
- **7** Enganches especiales tipo Francia para tapices manuales con función de carga/ descarga
- Puertas en acero inoxidable
- Kit opciones INDUSTRIA
- Quemador de GPL, gas natural, gas ciudad, gasóleo



- **6** Elektromechanische Steuerung
- Elektromechanische Steuerung zur programmierten Einschaltung über eine Woche
- Tasten zur Bedienung der Dampferzeuger am rechten Seitenteil
- Zusätzliche Dampferzeuger
- "Spezial"-Dampferzeuger mit sehr kurzen Rückgewinnzeiten (für kurze Backvorgänge im Dauerzyklus)
- Doppeltes Dampfablassventil (für große Produkte mit hohem Wassergehalt)
- Äußere Verkleidung aus Edelstahl
- **7** Spezialhaken vom französischen Typ für manuelle Abziehbretter mit Funktion zum Beschicken/Entleeren
- Türen aus Edelstahl
- Kit für INDUSTRIE-Optionen
- Brenner für LPG, Methangas, Stadtgas oder Heizöl



6



2








3



LEONARDO PLUS



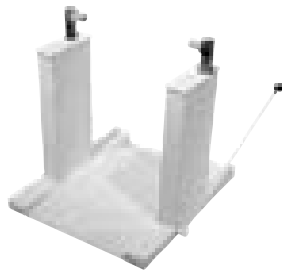
5

-  FORNI A PIANI A TUBI ANULARI CON **CAMERA SUPERIORE ELETTRICA**
-  STEAM TUBE DECK OVENS WITH **ELECTRIC UPPER DECK**
-  FOURS A SOLES A TUBES ANNULAIRES AVEC **ETAGE DU HAUT ELECTRIQUE**
-  HORNOS DE TUBOS ANULARES CON **PISO SUPERIOR ELECTRICO**
-  RINGROHRDAMPFBÄCKÖFEN MIT ZUSÄTZLICHER **ELEKTRISCHER BACKKAMMER AM OBEN**

LEONARDO ACCESSORIES



- Telai d'informamento
- Setters
- Enfourneurs
- Tapices
- Abziehbretter



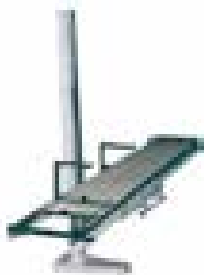
- Sollevatore per tappeti
- Setter support
- Tréteau
- Soporte para tapices
- Abziehbrettergestell



- Sollevatore meccanico a molle
- Spring mechanical elevator
- Elévateur à ciseaux
- Elevador mecánico
- Mechanischer Heber



- Caricatore integrato
- Integrated loader
- Elévateur intégré
- Elevador integrado
- Integriertes Belader



- Pala d'informamento manuale
- Manual loader
- Elévateur à colonne manuel
- Cargador de columna manual
- Manualbrotschieber



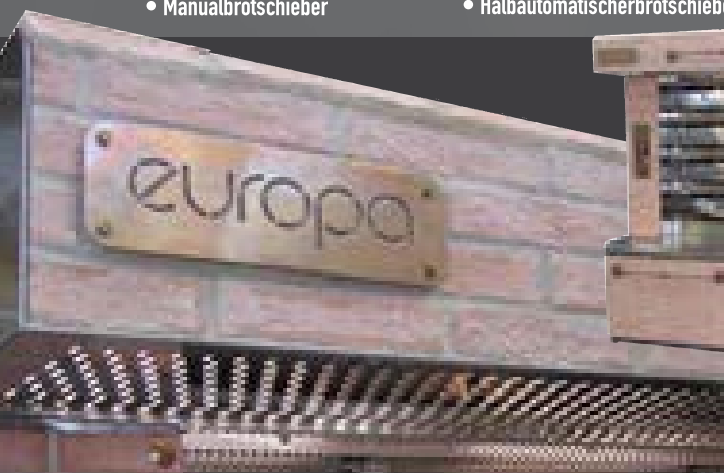
- Pala d'informamento semi-automatica
- Semi - automatic loader
- Elévateur à colonne semi-automatique
- Cargador de columna semiautomático
- Halbautomatischerbrotschieber



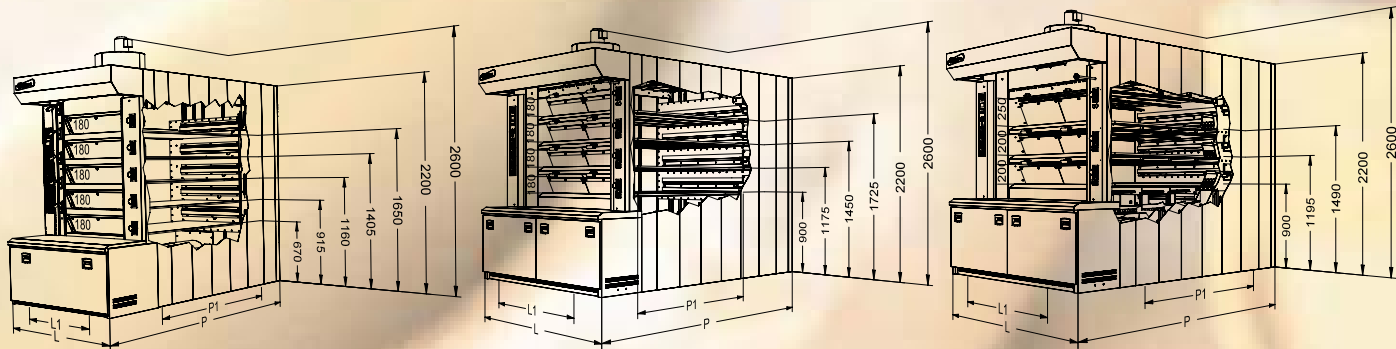
- Pala d'informamento automatica
- Automatic loader
- Elévateur à colonne automatique
- Cargador de columna automático
- Automatischerbrotschieber



- Robot automatico
- Automatic operating robot
- Robot automatique
- Robot automático
- Vollautomatischer Bedienroboter



LEONARDO VINTAGE



Graphic Design: Luca Zattera.it - Photo: DVR

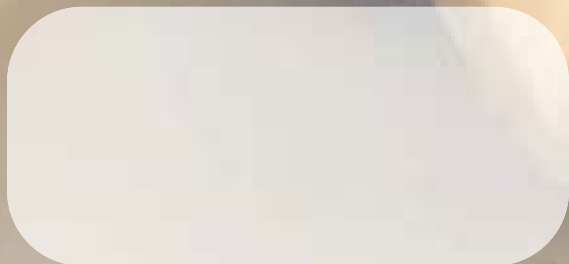
Cod. Ref. 72000153

FORNI A TUBI ANULARI - STEAM TUBE DECK OVENS - FOURS À SOLES À TUBES ANNULAIRES - HORNOS DE TUBOS ANULARES - RINGROHRDAMPBACKÖFEN

| Mod. LEONARDO | DIMENSIONI - DIMENSIONS - DIMENSIONS DIMENSIONES - ABMESSUNGEN | | | | | | PIANI DECKS ETAGES PISOS ETAGEN | PORTINE DOORS VOIES PUERTAS TÜREN | AREA COTTURA BAKING AREA SURFACE CUISSON AREA COCCION BACKFLÄCHE | POTENZA POWER PUISSANCE POTENCIA LEISTUNG | | | | | | | | |
|-------------------------|---|------|--|------|-----|-----|---|---|--|---|---------|--|----------------|---|--------|----------|----|--------|
| | CAMERA - CHAMBER CHAMBRE - CAMARA KAMMER | | ESTERNE - OUTER - EXTERIEURES EXTERNAS - AUBENABMESSUNGEN | | | | | | | Nr. | Nr. | Larghezza Width Largeur Ancho Breite | m ² | TERMICA THERMIC THERMIQUE TERMICA WÄRME | | | | |
| | L1 | P1 | L | P | Y | Q | | | | | | | | Kcal/h | Kw | B.t.u./h | Kw | Kcal/h |
| | mm | mm | mm | mm | mm | mm | | | | | | | | | | | | |
| 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 | 820 | 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 | | | |
| L5107 | 820 | 1620 | 1350 | 2665 | 400 | 680 | 5 | 1 | 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 | | | |
| L5110 | | 2420 | | 3465 | | | | | | 9,9 | 60.000 | 70 | 240.000 | 1,5 | 24.000 | | | |
| 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 = Consumo orario medio - *C/h = Average consumption per hour - *C/h = Consommation horaire moyenne - *C/h = Consumo horario medio - *C/h = Durchschnittlicher Verbrauch pro Stunde

Distributed by



Europa s.r.l.
36034 Molina di Malo (VI) - ITALY
Via del Lavoro, 53
tel. 0039 0445 637444 - fax 0039 0445 637455
e-mail: europa@europa-zone.com
http://www.europa-zone.com