



GM GROUP

BAKERY EQUIPMENT



STEAM PIPES OVEN

W W W . G M G R O U P I T A L Y . C O M



IL FORNO A TUBI DI VAPORE È UN TIPO DI FORNO UTILIZZATO PRINCIPALMENTE NELLA PANIFICAZIONE ARTIGIANALE E INDUSTRIALE PER PRODURRE PANE E ALTRI PRODOTTI DA FORNO DI PEZZATURA MEDIO-GROSSA CON UNA CROSTA CROCCANTE E UNA MOLLICIA SOFFICE, NECESSITANDO QUINDI DI UNA FORTE SPINTA DI CALORE DAL SUOLO E UNA ABBONDANTE EROGAZIONE DI VAPORE. QUESTO FORNO È DISPONIBILE NELLA VERSIONE CON FORNACE IN MATTONI REFRATTARI OPPURE NELLA VERSIONE CON SCAMBIATORE IN ACCIAIO.

DETTAGLI: RIVESTIMENTO ESTERNO IN ACCIAIO INOX / TUBI DI TIPO MANESMANN A CIRCUITO CHIUSO PRECOLLAUDATI IN AZIENDA / DOPPIA ILLUMINAZIONE INTERNA CAMERA / PORTINE BILANCIATE CON VETRO TEMPRATO / CAPPÀ DI ASPIRAZIONE VAPORI CON MOTORE IN ACCIAIO INOX / GRUPPI DI UMIDIFICAZIONE INDIPENDENTI PER OGNI CAMERA DI COTTURA / SUPERFICIE DI COTTURA IN PIETRA REFRATTARIA / PANNELLO DI CONTROLLO ELETTROMECCANICO / SU RICHIESTA PANNELLO DI CONTROLLO TOUCH SCREEN COMPUTERIZZATO / POSSIBILITÀ DI INSTALLAZIONE DI SISTEMI DI INFORNAMENTO E SFORNAMENTO / IMPIANTO ELETTRICO IN BASSA TENSIONE A NORME CE.



THE STEAM PIPES OVEN IS A TYPE OF OVEN USED MAINLY IN ARTISANAL AND INDUSTRIAL BAKING TO PRODUCE BREAD AND OTHER MEDIUM-LARGE SIZED BAKED PRODUCTS WITH A CRUNCHY CRUST AND A SOFT CRUMB, THEREFORE REQUIRING A STRONG BOOST OF HEAT FROM THE GROUND AND AN ABUNDANT SUPPLY OF STEAM. THIS OVEN IS AVAILABLE IN THE VERSION WITH REFRACTORY BRICK FURNACE OR IN THE VERSION WITH STEEL EXCHANGER.

DETAILS: EXTERNAL CLADDING IN STAINLESS STEEL / CLOSED CIRCUIT MANESMANN TYPE TUBES PRE-TESTED IN FACTORY / DOUBLE INTERNAL LIGHTING OF THE CHAMBER / BALANCED DOORS WITH TEMPERED GLASS / STAINLESS STEEL STEAM EXTRACTION HOOD WITH MOTOR / INDEPENDENT HUMIDIFICATION GROUPS FOR EACH BAKING CHAMBER / REFRACTORY STONE BAKING SURFACE / ELECTROMECHANICAL CONTROL PANEL / ON REQUEST COMPUTERIZED TOUCH SCREEN CONTROL PANEL / POSSIBILITY OF INSTALLING BAKING SYSTEMS / LOW VOLTAGE ELECTRICAL SYSTEM COMPLIANT WITH CE STANDARDS.



LE FOUR À TUBE VAPEUR EST UN TYPE DE FOUR UTILISÉ PRINCIPALEMENT EN BOULANGERIE ARTISANALE ET INDUSTRIELLE POUR PRODUIRE DU PAIN ET D'AUTRES PRODUITS DE BOULANGERIE DE TAILLE MOYENNE À GRANDE AVEC UNE CROÛTE CROUSTILLANTE ET UNE MIE MOELLEUSE, NÉCESSITANT DONC UN FORT APPORT DE CHALEUR DU SOL ET UN APPORT ABONDANT DE VAPEUR. CE FOUR EST DISPONIBLE DANS LA VERSION AVEC FOURNAISE À BRIQUES RÉFRACTAIRES OU DANS LA VERSION AVEC ÉCHANGEUR EN ACIER.

DÉTAILS: REVÊTEMENT EXTÉRIEUR EN ACIER INOXYDABLE / TUBES DE TYPE MANESMANN EN CIRCUIT FERMÉ PRÉ-TESTÉS EN USINE / DOUBLE ÉCLAIRAGE INTÉRIEUR DE LA CHAMBRE / PORTES ÉQUILIBRÉES EN VERRE TREMPÉ / HOTTE D'EXTRACTION DE VAPEUR AVEC MOTEUR EN ACIER INOXYDABLE / GROUPES D'HUMIDIFICATION INDÉPENDANTS POUR CHAQUE CHAMBRE DE CUISSON / SURFACE DE CUISSON EN PIERRE RÉFRACTAIRE / PANNEAU DE COMMANDE ÉLECTROMÉCANIQUE / SUR DEMANDE PANNEAU DE COMMANDE INFORMATISÉ À ÉCRAN TACTILE / POSSIBILITÉ D'INSTALLER DES SYSTÈMES DE CHARGEMENT ET DE DÉCHARGEMENT / SYSTÈME ÉLECTRIQUE BASSE TENSION CONFORME AUX NORMES CE.



EL HORNO DE TUBO DE VAPOR ES UN TIPO DE HORNO UTILIZADO PRINCIPALMENTE EN LA PANIFICACIÓN ARTESANAL E INDUSTRIAL PARA PRODUCIR PAN Y OTROS PRODUCTOS HORNEADOS DE TAMAÑO MEDIO-GRANDE, CON UNA CORTEZA CRUJIENTE Y UNA MIGA BLANDA, POR LO QUE REQUIERE UN FUERTE IMPULSO DE CALOR DEL SUELO Y UN APORTE ABUNDANTE DE VAPOR. ESTE HORNO ESTÁ DISPONIBLE EN LA VERSIÓN CON HORNO DE LADRILLO REFRACTARIO O EN LA VERSIÓN CON INTERCAMBIADOR DE ACERO.

DETALLES: REVESTIMIENTO EXTERNO EN ACERO INOXIDABLE / CIRCUITO CERRADO DE TUBOS TIPO MANESMANN PREPROBADOS EN FÁBRICA / DOBLE ILUMINACIÓN INTERNA DE LA CÁMARA / PUERTAS BALANCEADAS CON VIDRIO TEMPLADO / CAMPANA EXTRACTORA DE VAPOR CON MOTOR DE ACERO INOXIDABLE / GRUPOS DE HUMIDIFICACIÓN INDEPENDIENTES PARA CADA CÁMARA DE COCCIÓN / SUPERFICIE DE COCCIÓN DE PIEDRA REFRACTARIA / PANEL DE CONTROL ELECTROMECÁNICO / BAJO PEDIDO PANEL DE CONTROL INFORMATIZADO CON PANTALLA TÁCTIL / POSIBILIDAD DE INSTALAR SISTEMAS DE CARGA Y DESCARGA / SISTEMA ELÉCTRICO DE BAJA TENSIÓN CONFORME A LAS NORMAS CE.

MODELLO MODEL	SUPERFICIE DI COTTURA BAKING AREA	CAMERE DI COTTURA BAKING CHAMBERS	PORTINE DOORS	DIMENSIONI INTERNE INTERNAL DIMENSIONS	DIMENSIONI ESTERNE EXTERNAL DIMENSIONS	POTENZA TERMICA THERMAL POWER	POTENZA ELETTRICA ELECTRIC POWER SUPPLY
FT / FTA 3.0816	3,8 M ²	3	3	85x160x20H CM	145x275x220H CM	38.000 Kcal/H	1,5 kW
FT / FTA 3.0820	5,1 M ²	3	3	85x200x20H CM	145x320x220H CM	43.000 Kcal/H	1,5 kW
FT / FTA 3.1216	6,0 M ²	3	6	125x160x20H CM	200x275x220H CM	55.000 Kcal/H	1,5 kW
FT / FTA 3.1220	7,5 M ²	3	6	125x200x20H CM	200x320x220H CM	65.000 Kcal/H	1,5 kW
FT / FTA 3.1224	9,0 M ²	3	6	125x240x20H CM	200x355x220H CM	72.000 Kcal/H	1,5 kW
FT / FTA 3.1816	8,9 M ²	3	9	185x160x20H CM	260x275x220H CM	71.000 Kcal/H	1,5 kW
FT / FTA 3.1820	11,1 M ²	3	9	185x200x20H CM	260x315x220H CM	91.000 Kcal/H	1,5 kW
FT / FTA 3.1824	13,3 M ²	3	9	185x240x20H CM	260x355x220H CM	110.000 Kcal/H	1,5 kW
FT / FTA 3.1828	15,5 M ²	3	9	185x280x20H CM	260x395x220H CM	124.000 Kcal/H	1,5 kW
FT / FTA 3.2416	12,0 M ²	3	12	245x160x20H CM	320x275x220H CM	98.000 Kcal/H	1,5 kW
FT / FTA 3.2420	15,0 M ²	3	12	245x200x20H CM	320x315x220H CM	122.000 Kcal/H	1,5 kW
FT / FTA 3.2424	18,0 M ²	3	12	245x240x20H CM	320x355x220H CM	143.000 Kcal/H	1,5 kW
FT / FTA 3.2428	21,0 M ²	3	12	245x280x20H CM	320x395x220H CM	165.000 Kcal/H	1,5 kW
FT / FTA 4.0816	5,4 M ²	4	4	85x160x20H CM	145x275x220H CM	45.000 Kcal/H	1,7 kW
FT / FTA 4.0820	6,8 M ²	4	4	85x200x20H CM	145x320x220H CM	57.000 Kcal/H	1,7 kW
FT / FTA 4.1216	8,0 M ²	4	8	125x160x20H CM	200x275x220H CM	66.000 Kcal/H	1,7 kW
FT / FTA 4.1220	10,0 M ²	4	8	125x200x20H CM	200x320x220H CM	81.000 Kcal/H	1,7 kW
FT / FTA 4.1224	12,0 M ²	4	8	125x240x20H CM	200x355x220H CM	96.000 Kcal/H	1,7 kW
FT / FTA 4.1816	11,8 M ²	4	12	185x160x20H CM	260x275x220H CM	95.000 Kcal/H	1,7 kW
FT / FTA 4.1820	14,8 M ²	4	12	185x200x20H CM	260x315x220H CM	116.000 Kcal/H	1,7 kW
FT / FTA 4.1824	17,7 M ²	4	12	185x240x20H CM	260x355x220H CM	137.000 Kcal/H	1,7 kW
FT / FTA 4.1828	20,7 M ²	4	12	185x280x20H CM	260x395x220H CM	155.000 Kcal/H	1,7 kW
FT / FTA 4.2416	16,0 M ²	4	16	245x160x20H CM	320x275x220H CM	124.000 Kcal/H	1,7 kW
FT / FTA 4.2420	20,0 M ²	4	16	245x200x20H CM	320x315x220H CM	152.000 Kcal/H	1,7 kW
FT / FTA 4.2424	24,0 M ²	4	16	245x240x20H CM	320x355x220H CM	172.000 Kcal/H	1,7 kW
FT / FTA 4.2428	28,0 M ²	4	16	245x280x20H CM	320x395x220H CM	220.000 Kcal/H	1,7 kW



GMG GROUP
BAKERY EQUIPMENT

VIA DEI MESTIERI 9/11 - 36016 THIENE (VI) - ITALY
TEL. +39 0445 041593 - [INFO@GMGGROUPITALY.COM](mailto:info@gmggroupitaly.com)
WWW.GMGGROUPITALY.COM