



FORNO A TUBI
DI VAPORE
STEAM PIPES
OVEN

w w w . g i m a f o r n i . c o m



FORNO A TUBI DI VAPORE

Il Forno a Tubi di Vapore è un forno statico a tre, quattro o cinque camere di cottura con gruppo di riscaldamento posizionato nella parte inferiore con funzionamento a gas o gasolio.

È dotato di una vaporiera per ogni camera posta nel giro fumi.

Nel forno a tubi il calore prodotto viene trasmesso al prodotto in cottura mediante un sistema di riscaldamento garantito da tubi tipo Mannesmann, resistenti alle alte pressioni con diametro di 27mm e spessore di 4mm.

La fornace è realizzata in materiale refrattario, assemblata in loco al fine di garantire al forno una grande inerzia termica ottimizzando lo sfruttamento della combustione e consentendo notevoli risparmi energetici.

La camera di cottura e il rivestimento esterno del forno sono realizzati interamente in acciaio inox tipo AISI304; il pavimento della camera di cottura è realizzato in materiale refrattario consentendo un notevole accumulo termico ed una uniforme distribuzione del calore.

Le portine di infornamento sono in vetro temperato, perfettamente bilanciate, con apertura verso il basso o verso l'alto e facilmente smontabili per favorire le operazioni di pulizia.

La centralina elettrica a norme internazionali è studiata per la massima semplicità d'uso e controllo.

Nel forno statico a tubi è possibile personalizzare le misure delle camere di cottura in fase di acquisto secondo le proprie esigenze.



STEAM PIPES OVEN

The Steam Pipes Oven is a static oven with three, four or five baking chambers with a heating unit positioned in the lower part with gas or diesel operation.

It is equipped with a steamer for each deck placed on fumes circuit.

In the pipes oven the heat produced is transmitted to the product being baked by means of a heating system guaranteed by Mannesmann type pipes, resistant to high pressures with a diameter of 27mm and a thickness of 4mm.

The furnace is made of refractory material, assembled on site in order to guarantee the furnace a great thermal inertia, optimizing the exploitation of the combustion and allowing considerable energy savings.

The baking chamber and the external coating of the oven are made entirely of stainless steel type AISI304; the floor of the baking chamber is made of refractory material allowing a considerable thermal accumulation and a uniform heat distribution.

The oven doors are in tempered glass, perfectly balanced, with downward or upward opening and easily removable to facilitate cleaning operations. The international electrical control unit is designed for maximum ease of use and control.

In the pipes static oven it is possible to customize the size of the baking chambers during the purchase according to your needs.



FOUR À TUBES DE VAPEUR

Le four à tubes de vapeur est un four statique à trois, quatre ou cinq chambres de cuisson avec une unité de chauffage positionnée dans la partie inférieure fonctionnant au gaz ou au diesel.

Il est équipé d'un défroisseur pour chaque chambre placée dans le passage de fumée.

Dans le four à tubes, la chaleur produite est transmise au produit en cours de cuisson grâce à un système de chauffage garanti par des tubes de type Mannesmann, résistant aux hautes pressions d'un diamètre de 27 mm et d'une épaisseur de 4 mm.

Le foyer est en matériau réfractaire, assemblé sur site afin de garantir au four une grande inertie thermique, optimisant l'exploitation de la combustion et permettant d'importantes économies d'énergie.

La chambre de cuisson et le revêtement extérieur du four sont entièrement en acier inoxydable AISI304; le fond de la chambre de cuisson est en matériau réfractaire permettant une accumulation thermique considérable et une répartition uniforme de la chaleur.

Les portes de cuisson sont en verre trempé, parfaitement équilibrées, s'ouvrant vers le bas ou vers le haut et facilement démontables pour faciliter les opérations de nettoyage.

L'unité électrique standard internationale est conçue pour une facilité d'utilisation et de contrôle maximale.

Dans le four à tube statique, il est possible de personnaliser les mesures des chambres de cuisson pendant la phase d'achat en fonction de vos besoins.

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
FTA 3.0815	3,6 m ²	3	3	80x150x20h cm	145x275x220h cm	38.000 Kcal/h	1,5 kW
FTA 3.0820	4,8 m ²	3	3	80x200x20h cm	145x320x220h cm	43.000 Kcal/h	1,5 kW
FTA 3.1216	6,0 m ²	3	6	125x160x20h cm	200x275x220h cm	55.000 Kcal/h	1,5 kW
FTA 3.1220	7,5 m ²	3	6	125x200x20h cm	200x320x220h cm	65.000 Kcal/h	1,5 kW
FTA 3.1224	9,0 m ²	3	6	125x240x20h cm	200x355x220h cm	72.000 Kcal/h	1,5 kW
FTA 3.1816	8,9 m ²	3	9	185x160x20h cm	260x275x220h cm	71.000 Kcal/h	1,5 kW
FTA 3.1820	11,1 m ²	3	9	185x200x20h cm	260x315x220h cm	91.000 Kcal/h	1,5 kW
FTA 3.1824	13,3 m ²	3	9	185x240x20h cm	260x355x220h cm	110.000 Kcal/h	1,5 kW
FTA 3.1828	15,5 m ²	3	9	185x280x20h cm	260x395x220h cm	124.000 Kcal/h	1,5 kW
FTA 4.0816	5,1 m ²	4	4	80x160x20h cm	145x275x220h cm	45.000 Kcal/h	1,7 kW
FTA 4.0820	6,4 m ²	4	4	80x200x20h cm	145x320x220h cm	57.000 Kcal/h	1,7 kW
FTA 4.1216	8,0 m ²	4	8	125x160x20h cm	200x275x220h cm	66.000 Kcal/h	1,7 kW
FTA 4.1220	10,0 m ²	4	8	125x200x20h cm	200x320x220h cm	81.000 Kcal/h	1,7 kW
FTA 4.1224	12,0 m ²	4	8	125x240x20h cm	200x355x220h cm	96.000 Kcal/h	1,7 kW
FTA 4.1816	11,8 m ²	4	12	185x160x20h cm	260x275x220h cm	95.000 Kcal/h	1,7 kW
FTA 4.1820	14,8 m ²	4	12	185x200x20h cm	260x315x220h cm	116.000 Kcal/h	1,7 kW
FTA 4.1824	17,7 m ²	4	12	185x240x20h cm	260x355x220h cm	137.000 Kcal/h	1,7 kW
FTA 4.1828	20,7 m ²	4	12	185x280x20h cm	260x395x220h cm	155.000 Kcal/h	1,7 kW
FTA 4.0816	5,1 m ²	4	4	80x160x20h cm	145x275x220h cm	45.000 Kcal/h	1,7 kW



Via Doge Marco Corner, 2 - 36016 Thiene (VI) - Italy

Tel. +39 0445 366466

info@gimaforni.com - www.gimaforni.com

