






venturi

-  Forni a piani ciclotermici
-  Cyclothermic deck ovens
-  Heizgasumwalzbacköfen
-  Hornos de pisos ciclotermicos
-  Fours à soles à recyclage



FORNI A PIANI CICLOTERMICI

VENTURI rappresenta l'evoluzione più moderna del tradizionale forno ciclotermico, in quanto garantisce omogeneità di cottura, flessibilità di lavoro con una rapida escursione alle diverse temperature, consumi contenuti e un ingombro notevolmente ridotto.

E' ideale per panifici moderni dove la varietà di prodotti è divenuta un punto di forza. Tra le principali caratteristiche tecniche ricordiamo:

- Pannello comandi digitale di serie
- Vaporiere indipendenti per ogni camera, sovradimensionate, riscaldate sfruttando i fumi di combustione (economia d'esercizio)
- Cappa con elettroaspiratore di serie
- Camera superiore più alta per PRODOTTI SPECIALI
- Camera di combustione in acciaio refrattario con un ottimo scambio termico
- Portine in vetro temperato da 620 mm
- Manutenzione eseguibile tutta frontalmente (si può incassare fra tre pareti)
- Supporto bruciatore con sistema anticoppio
- Pavimenti ad alto rendimento termico
- Alimentazione a gas o gasolio

CYCLOTHERMIC DECK OVENS

VENTURI represents the last evolution of the traditional cyclothermic oven as it grants baking homogeneity, work flexibility thanks to a fast excursion at different temperatures, low consumptions and very reduced overall dimensions.

It is perfect for modern bakeries where the variety of products has become a point of strength. Among the main technical features we underline:

- Digital control panel as standard
- Over-dimensioned steam generators, independent for each deck, heated exploiting the combustion fumes (running economy)
- Hood fitted with fan as standard
- Higher upper deck ideal for SPECIAL PRODUCTS
- Refractory steel combustion chamber having a very good thermic exchange
- 620 mm large glass doors
- All maintenance operations can be carried out from the oven's front (possibility to build it in among three walls)
- Burner support with anti-explosion device
- High thermal efficiency baking floors
- Gas or gasoil (diesel) feeding

HEIZGASUMWALZBACKÖFEN

VENTURI stellt die moderner Entwicklung des traditionellen Heizgasumwälzofen, weil er Homogenität des Backens, Arbeitsbeweglichkeit mit raschen Ausschlag an den verschiedenen Temperaturen, niedrige Verbräuche und verringerte Außenmasse versichert.

Er ist ideal für moderne Bäckereien, wo die Mannigfaltigkeit der Produkte ein Kraftpunkt geworden ist. Zwischen den hauptsächlichsten technischen Daten unterstreichen wir:

- Serienmäßig Digitalsteuerung
- Überdimensionierte unabhängige Dampferzeuger in jeder Kammer, beheizt durch die Verbrennungsrauch Ausnutzung (Betriebsökonomie)
- Abzugshaube mit serienmäßigem elektrischem Absauger
- Obere höhere Kammer für SPEZIELLE PRODUKTE
- Brennkammer aus Feuerstahl mit sehr gutem Thermalaustausch
- Türen aus temperiertem Glas, 620 mm breit
- Alle Wartungsarbeiten am Ofen vorne ausführbar (man kann den Ofen inmitten drei Wände versenken)
- Der Träger der Brenner besitzt ein Antiexplosionssystem
- Böden mit hohem thermischen Wirkungsgrad
- Speisung mit Gas oder Gasöl

HORNOS DE PISOS CICLOTERMICOS

VENTURI representa la evolución más moderna del tradicional horno ciclotermico, en cuanto garantiza homogeneidad de cocción, flexibilidad de trabajo con una rápida excursión a las diferentes temperaturas, consumos y dimensiones muy reducidos.

Es ideal para panaderías modernas donde la variedad de productos a llegado a ser un punto de fuerza. Entre las principales características técnicas recordamos:

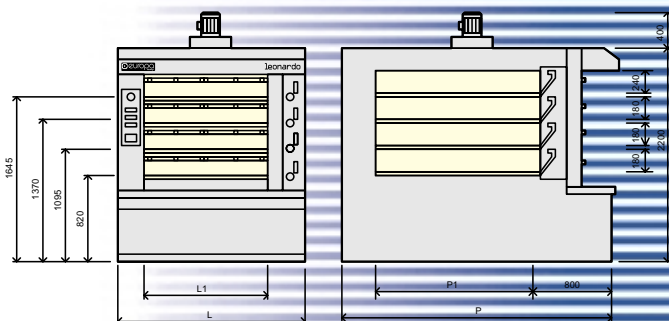
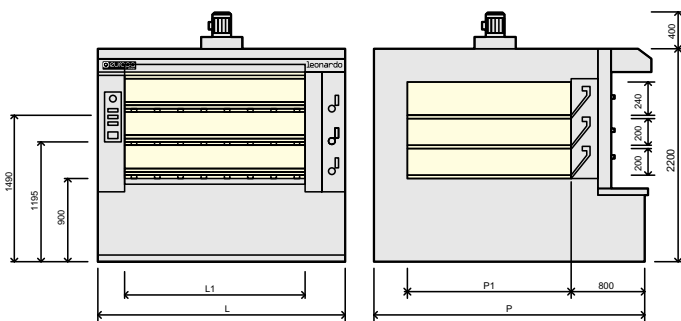
- Panel de mandos digital de serie
- Generadores de vapor sobredimensionados, independientes en cada cámara y calentados por explotación de los humos de combustión (economía de explotación)
- Campana equipada de serie con extractor
- Piso superior más alto para PRODUCTOS ESPECIALES
- Cámara de combustión en acero refractario con excelente intercambio térmico
- Puertas en cristal templado de 620 mm
- Todas operaciones de mantenimiento son ejecutables desde el frente del horno (posibilidad de empotrar el horno dentro de tres paredes)
- Soporte quemador dotado de sistema antideflagrante
- Suelos de cocción de alto rendimiento térmico
- Alimentación a gas o gasoleo

FOURS À SOLES À RECYCLAGE

VENTURI représente l'évolution la plus moderne du traditionnel four à recyclage car il assure homogénéité de cuisson, flexibilité de travail avec une rapide excursion aux différentes températures, consommations et encombrement très réduits.

Il est idéal pour boulangeries modernes où la variété de produits est devenue un point de force. Parmi les principales caractéristiques techniques nous rappelons:

- Tableau de contrôle digital monté en standard
- Appareils à buée surdimensionnés, indépendants pour chaque étage, réchauffés en exploitant les fumées de combustion (économie d'exercice)
- Hotte dotée d'aspirateur monté en standard
- Étage supérieur plus haut idéal pour PRODUITS SPECIAUX
- Foyer en acier réfractaire ayant un excellent échange thermique
- Portes en verre trempé de 620 mm
- Possibilité d'effectuer toute opération d'entretien de face du four (possibilité d'encaisser le four parmi trois parois)
- Support brûleur doté d'un système antiexplosion
- Dalles de cuisson à haut rendement thermique
- Alimentation à gaz ou gasoil (mazout)



DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - DATOS TÉCNICOS - DONNÉES TECHNIQUES

MODELLO MODEL MODELL MODELO MODÈLE	DIMENSIONI ESTERNE OUTER DIMENSIONS AUBENABMESSUNGEN DIMENSIONES EXTERNAS DIMENSIONS EXTERIEURES		DIMENSIONI UTILI CAMERE CHAMBERS TOTAL DIMENSIONS INNERE MAßE DER KAMMER DIMENSIONES UTILES CÁMARAS DIMENSIONS UTILES CHAMBRES		CAMERE CHAMBERS KAMMERN PISOS ETAGES	PORTE DOORS TÜREN PUERTAS VOIES	m ²	LARGHEZZA MIN PORTA LOCALE MIN ROOM DOOR'S WIDTH MIN RAUM TÜRBREITE ANCHO MIN PUERTA LOCAL LARGEUR MIN PORTE LOCAL	ALTEZZA MIN DEL LOCALE MIN ROOM'S HEIGHT MIN RAUMHOCH ALTURA MIN DEL LOCAL HAUTEUR MIN DU LOCAL	POTENZA INSTALLATA - INSTALLED POWER EINGEBAUTE LEISTUNG - POTENCIA INSTALADA PUISSANCE INSTALLÉE		
	L	P	L1	P1						⊙ TERMICA - THERMIC - WÄRME TERMICA - THERMIQUE	⚡ ELETTRICA ELECTRIC ELEKTRISCHE ELECTRICA ELECTRIQUE	
VENTURI	mm	mm	mm	mm	n°	n°	m ²	mm	mm	kW	Kcal/h	kW
3206	1650	3220	1240	1620	3	2	6	700	2700	58	50.000	2,9
3207	1650	3620	1240	2020	3	2	7,5	700	2700	70	60.000	2,9
3309	2270	3220	1860	1620	3	3	9	700	2700	81	70.000	2,9
3311	2270	3620	1860	2020	3	3	11	700	2700	93	80.000	2,9
4208	1650	3220	1240	1620	4	2	8	700	2700	81	70.000	2,9
4210	1650	3620	1240	2020	4	2	10	700	2700	93	80.000	2,9
4312	2270	3220	1860	1620	4	3	12	700	2700	104	90.000	2,9
4315	2270	3620	1860	2020	4	3	15	700	2700	128	110.000	2,9



- STANDARD**
- Pannello comandi digitale
 - Digital control panel
 - Digitalsteuerung
 - Tablero de mandos digital
 - Tableau de contrôle digital



- OPTIONAL**
- Pannello comandi elettromeccanico
 - Electromechanical control panel
 - Elektromechanische Steuerung
 - Tablero de mandos electromecánico
 - Tableau de contrôle électromécanique



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



Distributed by
Australian Bakery & Pizza
 122 Whitehorse Road,
 Blackburn, Victoria. 3130.
 9878 6900 Fax: 9878 6966