



Forno a vapore a tubi anulari
Annular steam tube ovens
Four a vapeur a tubes annulaires
Horno de pisos de tubos anulares
Ringrohr-Dampfbacköfen

KAPPA

LFK

ENG Tradition for today's need

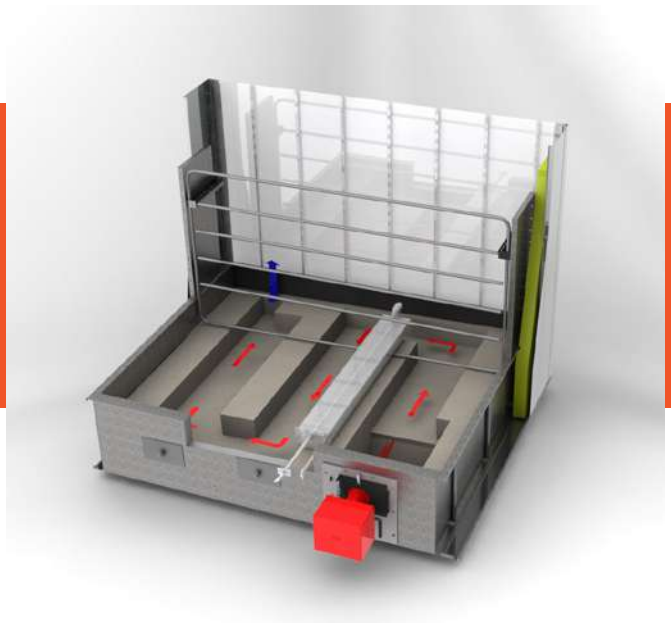
Besides the proverbial features of EVENNESS and baking QUALITY of the annular steam tube ovens, the model KAPPA meets the requirements of today's users as compactness and flexibility, thanks to the following features:

- External and single cross Manessman tubes, resistant to high pressure have an external diameter of 27mm and thickness of 4 mm.
- Welding on tubes are of type MIG and TIG and are made by computerized welding robot systems.
- Air flues of this range are made of refractory bricks. What makes this oven compact in dimensions, limited in weight and more flexible in ever increasing the baking temperature, is the light material of high coefficient of insulation, which covers all tube's assembly.
- Installation is also possible in small bakeries either placed on ground floor or on the first one. The assembling and dismantling is an easy operation too.
- Steam generators are positioned in the middle of the hot air conduct, thus producing a large quantity of steam.
- Doors on the baking decks are of tempered glass with counterweight. The slightest touch is enough to quickly and safely open and close them.
- The following optional are available on request: frontal or lateral furnace for solid fuel, pellet's burner, doors opening upwards, top electric deck, special deck crown height and digital control panel.
- Loading and unloading of the product can be done by using a loader and/or single manual setters.

FRA La tradition pour les besoins d'aujourd'hui

En maintenant les principales caractéristiques de HOMOGENEITE et QUALITE de cuisson des fours à vapeur avec tubes annulaires, le modèle KAPPA correspond aux exigences de compacité et flexibilité demandées par les utilisateurs d'aujourd'hui, grâce aux caractéristiques suivantes:

- Les tubes de l'anneau extérieur et les tubes transversaux sont du type Manessman, résistants aux pressions élevées, avec un diamètre extérieur de 27 mm et une épaisseur de 4 mm.
- Les soudures des tubes sont de type MIG et TIG effectuées par des robots automatisés.
- Les canaux d'écoulement du flux d'air chaud sont construits avec des briques réfractaires. Les tubes sont isolés par un léger matériel avec un coefficient d'isolation élevé. Cela rend le four moins lourd, réduit en dimensions et plus flexible dans la variation de la température de cuisson.
- Possibilité d'installation dans des petits locaux ou situés à l'étage. Le montage ou le démontage sont faciles.
- Les appareils à buée sont en contact direct avec le flux d'air chaud, en produisant une grande quantité de vapeur.
- Les portes des chambres de cuisson sont en verre trempé auto équilibrées. Il suffit d'une simple touche pour avoir une ouverture ou fermeture rapide.
- Sont disponibles sur demande les accessoires suivants: foyer frontal ou latéral pour chargement du combustible solide (foyer à bois), brûleur pour les granulés, bouches relevantes, chambre électrique, hauteur des chambres de cuisson supérieure au standard et tableau digital.
- L'enfournement et le défournement peuvent être effectués avec un élévateur-enfourneneur.




ITA La tradizione per le odierne esigenze

Mantenendo le proverbiali caratteristiche di OMOGENEITA' e QUALITA' di cottura dei forni a vapore con tubi anulari, il modello KAPPA soddisfa appieno le odierne esigenze di compattezza e flessibilità richieste dagli utilizzatori moderni, avvalendosi delle seguenti caratteristiche:

- I tubi dell'anello esterno e i singoli tubi trasversali sono del tipo Manesman, resistenti alle alte pressioni, con diametro esterno di 27 mm e spessore di 4 mm.
- Le saldature dei tubi sono del tipo "MIG" e "TIG" eseguite da robots computerizzati.
- I canali di scorrimento del flusso d'aria calda sono costruiti con mattoni refrattari. Tutto il fascio dei tubi è isolato da un leggero materiale ad alto coefficiente d'isolamento. Questo rende il forno meno pesante, contenuto nelle dimensioni e più flessibile nelle variazioni della temperatura di cottura.
- Possibilità d'installazione anche in piccoli locali e locati al secondo piano. Facile montaggio e smontaggio del forno.
- Le vaporiere sono poste a diretto contatto con il flusso d'aria calda, producendo un'abbondante quantità di vapore.
- Portine delle camere di cottura in vetro temperato auto bilanciate. Basta un leggero tocco per una rapida e sicura apertura e chiusura delle stesse.
- A richiesta sono disponibili i seguenti accessori: fornacella frontale o laterale per combustibile solido, bruciatore per pellet, apertura delle bocche verso l'alto, camera di cottura elettrica superiore, altezza maggiorata delle camere e pannello di controllo digitale.
- Il carico e lo scarico possono essere eseguiti con pala e telai d'inforamento.


KAPPA

KAPPA

Modello Model Modèle Modelo Typ	Sportelli Doors Portes Puertas Backraum tür	Sup. cottura Baking surf. Surf. cuisson Sup. cocción Backfläche	Dim. camere Decks dim. Dim. Chambres Dim. cámaras Backraummaße		Dim. esterne Outside dim. Dim. extérieures Dim. externas Außenmaße		Peso Weight Poids Peso Gewicht	Potenzialità termica Thermal power Puissance thermique Potencia tèrmica Wärmeleistung			Ass. elettrico Elec. absorption Puissance elec. Potencia eléc. Elek. aufnahme
			A cm	B cm	C cm	D cm		Kcal/h	Kw	Btu/h	
LFK	N°/cm	m²					Kg				

3 CAMERE - 3 DECKS - 3 ETAGES - 3 CAMARAS x 62 cm

LFK-320	2/62	6.00	124	160	180	296	3.300	50.000	58	200.000	1.5
LFK-321		7.45		200		336	3.600	55.000	64	220.000	
LFK-322		8.95		240		376	4.000	60.000	70	240.000	
LFK-330	3/62	8.95	186	160	242	296	4.000	60.000	70	240.000	1.5
LFK-331		11.20		200		336	4.500	65.000	75	260.000	
LFK-332		13.40		240		376	4.900	75.000	87	300.000	
LFK-340	4/62	11.95	248	160	304	296	6.800	80.000	93	320.000	1.5
LFK-341		14.90		200		336	7.200	85.000	99	340.000	
LFK-342		17.90		240		376	7.500	90.000	104	360.000	

4 CAMERE - 4 DECKS - 4 ETAGES - 4 CAMARAS x 62 cm

LFK-420	2/62	7.95	124	160	180	296	4.500	60.000	70	240.000	1.5
LFK-421		9.95		200		336	5.100	65.000	75	260.000	
LFK-422		11.95		240		376	5.800	80.000	93	320.000	
LFK-430	3/62	11.95	186	160	242	296	5.700	80.000	93	320.000	1.5
LFK-431		14.90		200		336	6.600	85.000	99	340.000	
LFK-432		17.90		240		376	7.600	90.000	104	360.000	
LFK-440	4/62	15.90	248	160	304	296	7.300	85.000	99	340.000	1.5
LFK-441		19.85		200		336	7.500	95.000	110	380.000	
LFK-442		23.85		240		376	8.000	120.000	139	480.000	

5 CAMERE - 5 DECKS - 5 CHAMBRES - 5 CAMARAS x 62 cm

LFK-520	2/62	9.95	124	160	180	296	5.200	65.000	75	260.000	2
LFK-521		12.40		200		336	6.100	75.000	87	300.000	
LFK-522		14.90		240		376	6.700	80.000	93	320.000	
LFK-530	3/62	14.90	186	160	242	296	6.600	80.000	93	320.000	2
LFK-531		18.60		200		336	7.900	90.000	104	360.000	

KAPPA

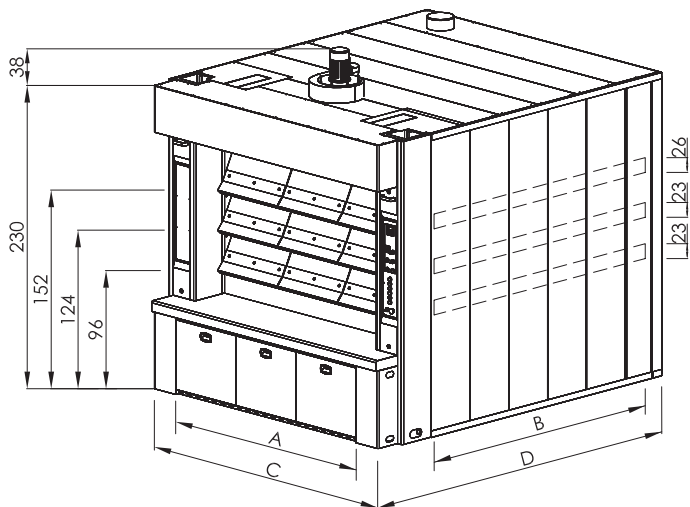
Modello Model Modèle Modelo Typ	Sportelli Doors Portes Puertas Backraum tür	Sup. cottura Baking surf. Surf. cuisson Sup. cocción Backfläche	Dim. camere Decks dim. Dim. Chambres Dim. cámaras Backraummaße		Dim. esterne Outside dim. Dim. extérieures Dim. externas Außenmaße		Peso Weight Poids Peso Gewicht	Potenzialità termica Thermal power Puissance thermique Potencia térmica Wärmeleistung			Ass. elettrico Elec. absorption Puissance elec. Potencia eléc. Elek. aufnahme
			A cm	B cm	C cm	D cm		Kcal/h	Kw	Btu/h	

3 CAMERE - 3 DECKS - 3 ETAGES - 3 CAMARAS x 76 cm

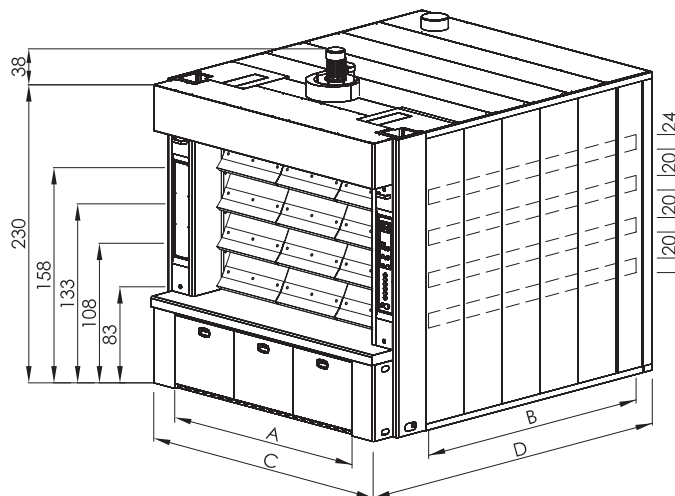
LFK-320/760	2/76	7.30	152	160	208	296	3.600	55.000	64	220.000	1.5	
LFK-321/760		9.15		200		336		3.900	60.000	70		240.000
LFK-322/760		10.95		240		376		4.300	65.000	75		260.000
LFK-330/760	3/76	10.95	228	160	284	296	5.200	70.000	81	280.000	1.5	
LFK-331/760		13.70		200		336		5.200	80.000	93		320.000
LFK-332/760		16.45		240		376		5.800	85.000	99		340.000

4 CAMERE - 4 DECKS - 4 ETAGES - 4 CAMARAS x 76 cm

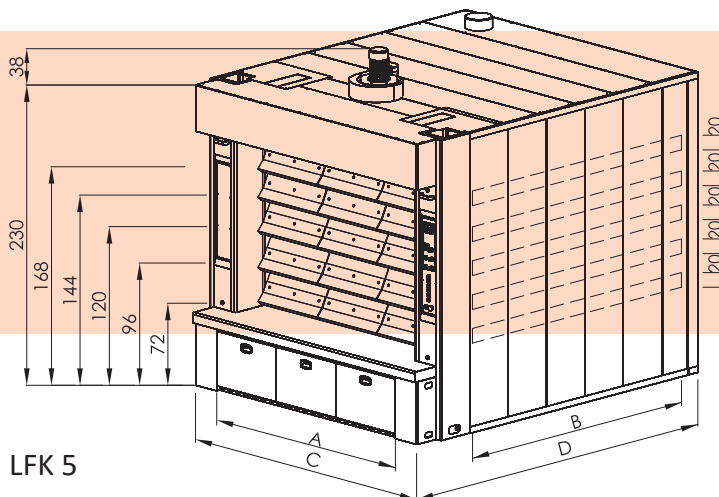
LFK-420/760	2/76	9.75	152	160	208	296	4.900	60.000	70	240.000	1.5	
LFK-421/760		12.20		200		336		5.500	65.000	75		260.000
LFK-422/760		14.60		240		376		6.300	80.000	93		320.000
LFK-430/760	3/76	14.60	228	160	284	296	7.400	80.000	93	320.000	1.5	
LFK-431/760		18.25		200		336		7.400	90.000	104		360.000
LFK-432/760		21.90		240		376		8.200	100.000	116		400.000



LFK 3



LFK 4



LFK 5

ESP Más de 50 años de tradición

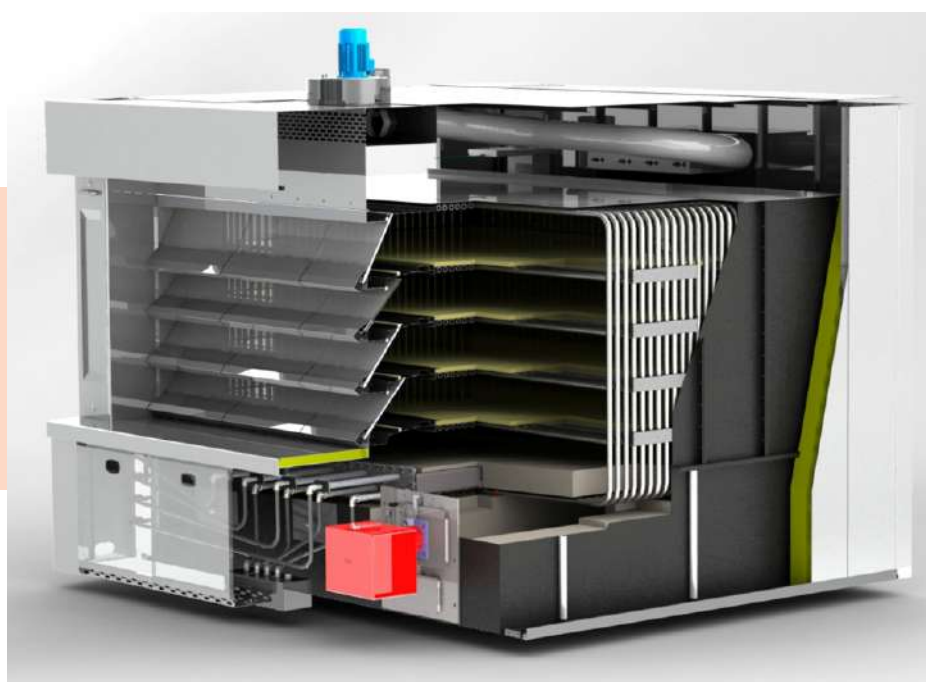
Manteniendo las proverbiales características de HOMOGENEIDAD y CALIDAD de cocción de los hornos a de tubos anulares, el modelo KAPPA satisface las modernas exigencias de compactibilidad y flexibilidad tanto requeridas por los utilizadores modernos, valiéndose de las siguientes características:

- Los tubos del anillo externo y los singolos tubos trasversales son del tipo Manesman, resistentes a las altas presiones, con diámetro externo de 27 mm y espesor de 4 mm.
- Las soldaduras de los tubos del tipo “MIG” y “TIG” se realizan con robots computerizados.
- Los canales de recorrido del flujo de humos están contruidos con ladrillos refractarios. Todo el bloque de tubos está aislado por un ligero material de alto coeficiente de aislamiento. Esto hace que el horno sea menos pesado, de menores dimensiones y más flexible en la variación de la temperatura de cocción.
- Posibilidad de instalación en pequeños locales y locales que se encuentran en un segundo piso. Facilidad en el montaje y el desmontaje del horno.
- Los vaporizadores están a directo contacto con el flujo de aire caliente, produciendo abundantes cantidades de vapor.
- Puertas de las cámaras de cocción en cristal templado contrapesado. Basta un ligero toque para una rápida y segura apertura y cierre de las puertas.
- A solicitud son disponibles los siguientes accesorios: hornilla frontal ó lateral para combustibles sólidos, quemador de pellets, apertura de las puertas hacia arriba, cámara de cocción eléctrica INDEPENDIENTE, altura de las cámaras de cocción más alta y panel de mandos digital.
- El horneado y el deshorneado pueden realizarse con cargadores manuales, semiautomáticos, automáticos y desprendedores manuales.

DEU Die Tradition für die heutigen Bedürfnisse

Die bekannten Eigenschaften in Bezug auf gleichmäßige und qualitativ beste Backvorgänge der Ringrohr-Dampfbacköfen des Modells KAPPA, entsprechen dank der folgenden Eigenschaften vollkommen den heutigen Bedürfnissen von Kompaktheit und Flexibilität der modernen Bäckerei:

- Die Rohre des Außenrings und die einzelnen Querrohre sind vom Typ Mannesmann, druckbeständig, mit einem Außendurchmesser von 27 mm und einer Dicke von 4 mm.
- Die Schweißnähte an den Rohren werden durch Einsatz von CO₂ und Helium (MIG / TIG) von computergesteuerten Robotern ausgeführt.
- Die Heißluftzüge werden aus feuerfesten Backsteinen hergestellt. Der ganze Rohrbereich ist isoliert, und zwar durch ein leichtes Material mit besten Isoliereigenschaften. Dadurch ist der Ofen nicht mehr so schwer, kleiner in den Maßen und sehr schnell im Verändern der Backtemperatur.
- Man kann ihn auch in kleineren Räumen oder im zweiten Stockwerk installieren. Einund Abbau des Ofens sind leicht, da keine großen Maurerarbeiten nötig sind, bzw. die Ringrohre nicht mit Zement eingegossen werden!
- Die Dampferzeuger stehen in direktem Kontakt mit dem Heißluftstrom und erzeugen somit reichlich Dampf.
- Die Backofenklappen aus temperiertem Glas sind selbstausgleichend. Durch leichtes Betätigen, öffnen und schließen sie sich schnell und sicher.
- Auf Anfrage sind folgende Zubehörteile verfügbar: Frontal oder seitlich positionierte Esse fuer festen Brennstoff, Öffnung der Backofenklappen nach oben, elektrisch raummaße, größere Höhe der Backröhren und Digitalsteuerung bzw. Digital-Schalttafel.
- Das Beschicken und Entnehmen von Hand, kann mit „Brotschiessern“, Abziehvorrichtungen oder Backblechen erfolgen, Pelletsbrenner.
- Automatische Beschickungs- und Ausbackvorrichtungen sind ebenfalls möglich!



PSA 1-2

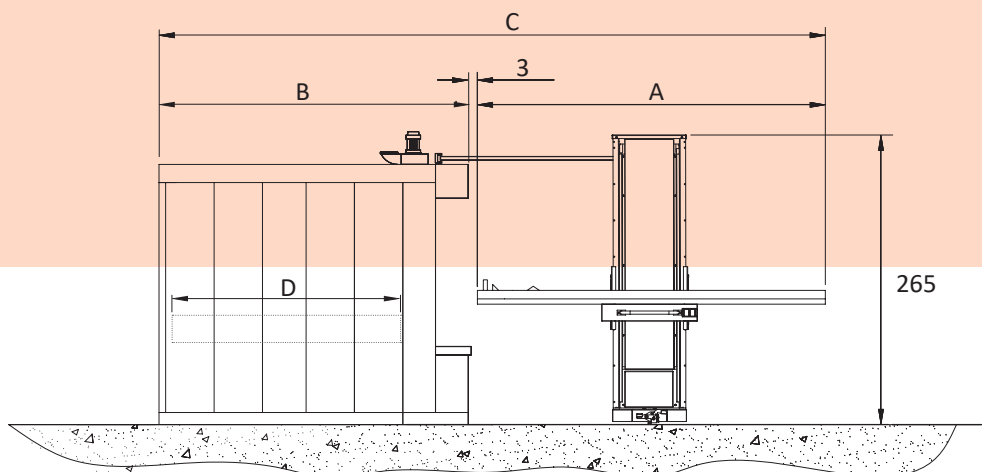
Pala d'infornamento semi-automatica PSA1 e automatica PSA2
 Semi-automatic PSA1 and automatic loader PSA2
 Enfouneur semi-automatique PSA1 automatique PSA2
 Cargador semi-automático PSA1 y automático PSA2
 Halb-Automatischer Lader PSA1 und Automatischer Lader PSA2



PSA 1 - 2

Modello - Model
 Modèle - Modelo - Typ

	D	A	B	C
	cm	cm	cm	cm
LFK: 320 - 330 - 340 - 420 - 430 - 440 - 520 - 530; 320/76 - 330/76 - 420/76 - 430/76	160	287.5	296	586.5
LFK: 321 - 331 - 341 - 421 - 431 - 441 - 521 - 531; 321/76 - 331/76 - 421/76 - 431/76	200	324.5	336	663.5
LFK: 322 - 332 - 342 - 422 - 432 - 442 - 522-532 322/76 - 332/76 - 422/76 - 432/76	240	368.5	376	747.5





LOGIUDICE

PART OF TP FOOD GROUP

Logiudice Forni srl unipersonale
Via Macia, 14
37040 Arcole - Verona
Italy

Tel. +39 045 618 01 26
Tel. +39 045 763 61 50

Fax +39 045 763 66 05

info@logiudiceforni.com
www.logiudiceforni.com



L'azienda si riserva il diritto di apportare eventuali modifiche nell'ottica di un continuo miglioramento dei propri prodotti. | The Manufacture reserves the right to make any change to the product with the purpose of improving its quality. | La société se réserve le droit d'apporter toutes modifications dans le but d'améliorer sa propre gamme de produits. | La empresa se reserva el derecho de aportar cualquier modificación en la óptica de una continua mejora de sus productos.