

FOKUS

FORNI A TUBI ANULARI
ANNULAR TUBE OVENS
RINGROHR-DAMPFBACKÖFEN
FOURS AVEC TUBES ANNULAIRES
HORNOS TUBOS ANULARES

LFKR



LOGIUDICE FORNI
technologies by tradition

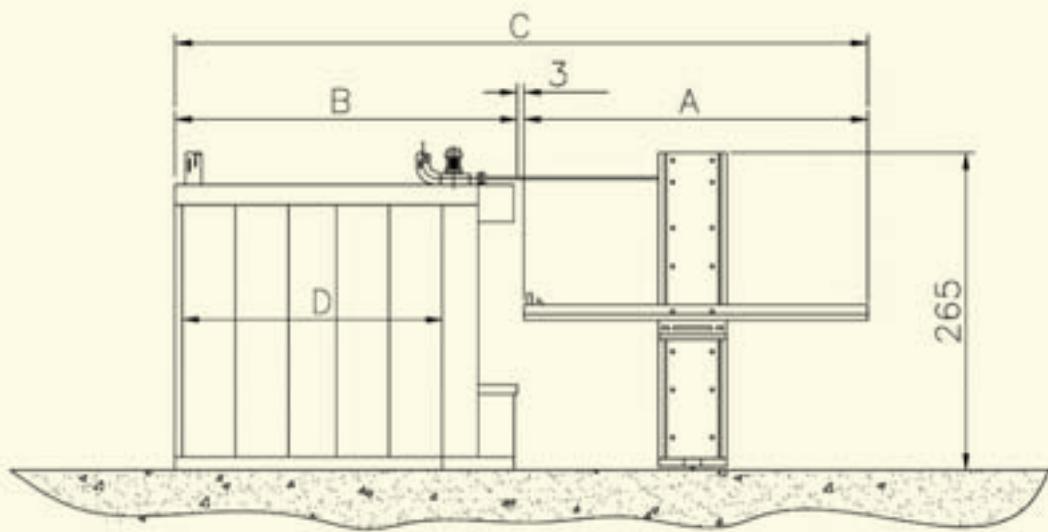
Pala d'inforramento semi-automatica PSA1 e automatica PSA2

Semi-automatic PSA1 and automatic loader PSA2

Enfourneur semi-automatique PSA1 automatique PSA2

Cargador semi-automático PSA1 y automático PSA2

Halb-Automatischer Lader PSA1 und Automatischer Lader PSA 2



Modello / Model / Typ / Modèle / Modelo	D	A	B	C
	cm	cm	cm	cm
LFKR 320 - 330 - 340 - 420 - 430 - 440 - 520 - 530	165	292,5	296	591,5
LFKR 321 - 331 - 341 - 421 - 431 - 441 - 521 - 531	205	329,5	336	668,5
LFKR 332 - 332 - 342 - 422 - 432 - 442 - 522 - 532	245	373,5	376	752,5

Tradizione e moderna tecnologia

OMOGENEITÀ e QUALITÀ DI COTTURA abbinate ad una straordinaria rapidità nel cambio di temperatura sono il risultato della tecnologia applicata al tradizionale sistema di cottura dei forni a vapore con tubi anulari. Per le specifiche caratteristiche tecniche questo teorema è applicato con successo nei forni a vapore a tubi anulari FOKUS.

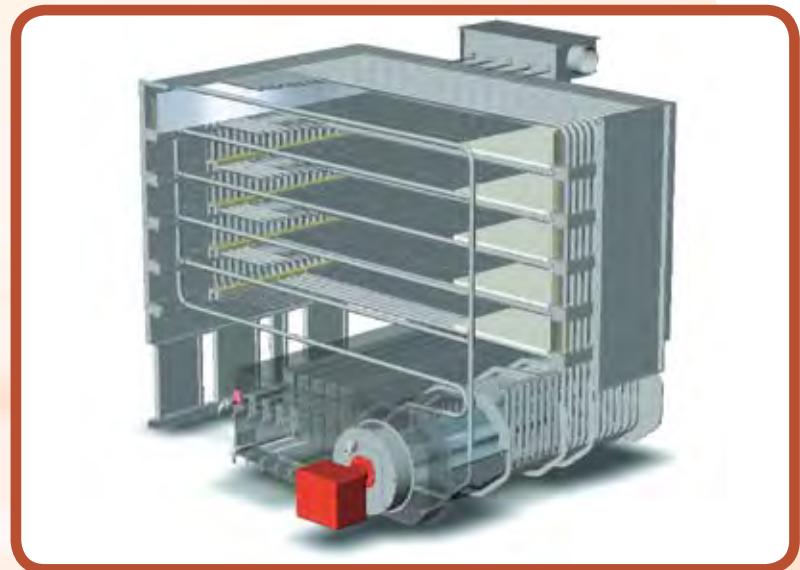
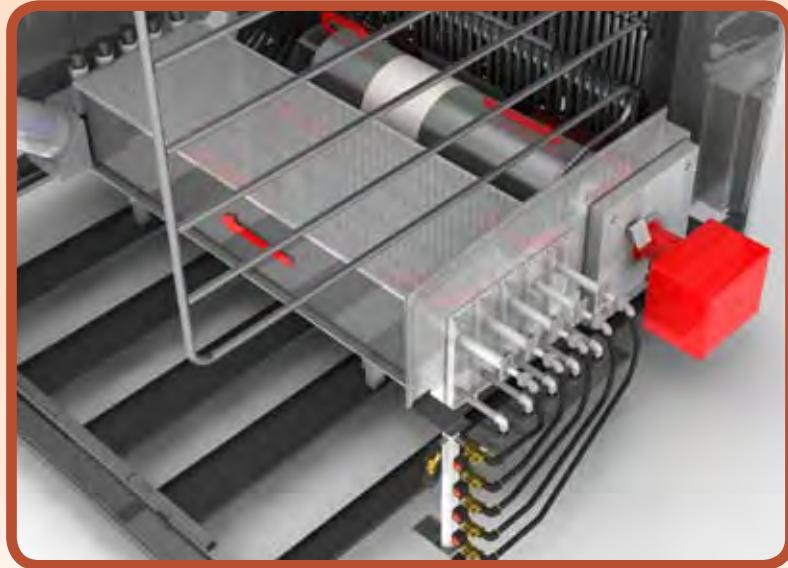
- I tubi dell'anello esterno e i singoli tubi trasversali sono del tipo Manessman, resistenti alle alte pressioni, con diametro esterno di 27 mm e spessore di 4 mm.
- Le saldature dei tubi sono del tipo "MIG" e "TIG" eseguite da robots computerizzati.
- I canali di scorrimento del flusso d'aria calda sono costruiti con dei cilindri d'acciaio resistente alle alte temperature. 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, molto rapido nella variazione della temperatura di cottura e, soprattutto, molto più economico nei consumi rispetto ad un qualsiasi altro forno a vapore poiché privo di materiale laterizio.
- Possibilità d'installazione anche in piccoli locali e locati al secondo piano. Facile montaggio e smontaggio del forno poiché privo di parti in muratura.
- 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-chiusura delle stesse.
- **A richiesta sono disponibili i seguenti accessori:** apertura delle portine verso l'alto, camera di cottura elettrica, altezza maggiorata delle camere e pannello di controllo digitale.
- Il carico e lo scarico possono essere eseguiti con pala e telai d'in fornamento.



[ENG] Combined tradition and modern technology

EVENNESS and QUALITY IN BAKING, combined to an extraordinary rapidity on temperature variation are the results of the technology applied to the traditional system of the annular steam tube ovens. This theorem due to specific technical peculiarities is successfully applied in all models of the annular steam tube ovens FOKUS.

- External and single cross Manessman tubes, resistant to high pressure have an external diameter of 27 mm and thickness of 4 mm.
- Welding on tubes are of type MIG and TIG and are made by computerized welding robot systems.
- The absence of bricks and cement in the fire room allows to reduce the weight and slightly the dimensions of the oven itself. Hot air flues are manufactured of refractory steel cylinders, high temperature resisting. All tube assembly is insulated with a light but of high coefficient of insulation material. Quickly reacting where an increase of temperature is demanded and above all very economical in fuel consumption compared to other steam tube ovens.
- 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 optionals are available on request:** doors opening upwards, extra 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.



FOKUS
LFKR



[DEU] Tradition und modernste Technologie

Gleichmäßigkeit und BACKQUALITÄT, kombiniert mit außerordentlicher Schnelligkeit beim Temperaturwechsel sind das Ergebnis vom Einsatz fortschrittlicher Technologien bei traditionellen Ringrohr-Dampfbackofensystemen. Wegen der besonderen Vorteile wurde diese Technologie erfolgreich bei den FOKUS-Öfen mit ringförmigen Rohren angewandt.

- 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 Heißluftkanäle werden aus temperaturbeständigen Stahlzylindern hergestellt. Der ganze Rohrbereich ist isoliert, und zwar durch ein leichtes Material mit einem hohen Isolationswert. Dadurch ist der Ofen nicht mehr so schwer, klein in den Maßen und sehr schnell beim Verändern der Backtemperatur und vor allem energiesparender im Vergleich zu einem beliebigen anderen Dampfbackofen, denn es wurde kein Backstein verwendet.
- Man kann ihn auch in kleineren Räumen oder im zweiten Stockwerk installieren. Ein- und Abbau des Ofens sind leicht, da keinerlei Maurerarbeiten nötig sind.
- Die Dampferzeuger stehen in direktem Kontakt mit dem Heißluftstrom und erzeugen somit mehr als ausreichend Dampf.
- Die Backofenklappen aus temperiertem Glas sind selbtausgleichend. Durch leichtes Betätigen öffnen und schließen sie sich schnell und sicher.
- **Auf Anfrage sind folgende Zubehörteile verfügbar:** Öffnung der Backofenklappen nach oben, elektrisch raummaße, größere Höhe der Backröhren und Digitalsteuerung bzw. Digital-Schalttafel.
- Das Beschicken und Entnehmen von Hand, kann mit „Brotchiessern“, Abziehvorrichtungen oder Backblechen erfolgen. Automatische Beschickungs- und Ausbackvorrichtungen sind ebenfalls möglich!



[FRA] Tradition et technologie

HOMOGENEITE et QUALITE DE CUISSON, unies à une extraordinaire rapidité dans le changement de température, sont les résultats de la technologie appliquée au traditionnel système de cuisson des fours à vapeur avec tubes annulaires. Pour les caractéristiques techniques spécifiques, ce principe est appliqué avec succès dans les fours à vapeur à tubes annulaires FOKUS.

- 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 cylindres en acier résistants aux températures élevées.

Le faisceau des tubes est isolé par un matériel léger ayant 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 et surtout, beaucoup plus économique dans la consommation par rapport à tout autre type de four à vapeur.

- Possibilité d'installation dans des petits locaux ou situés à l'étage. Le montage ou le démontage sont faciles puisque aucune partie n'est maçonnée.
- Les appareils à buée sont en contact direct avec le flux d'air chaud, en produisant une abondante quantité de vapeur.
- Les portes des chambres de cuisson sont en vitre trempée auto équilibrées. Il suffit d'une simple touche pour avoir une ouverture ou fermeture rapide de ces portes.
- **Sur demande sont disponibles les accessoires suivants:** 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-enfourneur.

[ESP] Tradición y moderna tecnología

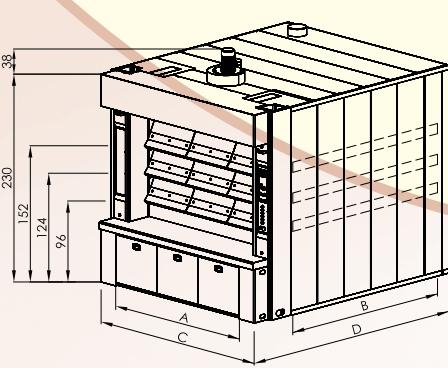
HOMOGENEIDAD y CALIDAD DE COCCIÓN unido a una extraordinaria rapidez en el cambio de temperatura son el resultado de la tecnología aplicada al tradicional sistema de cocción de los hornos a vapor con tubos anulares. Por las específicas características técnicas este teorema viene aplicado con éxito en los hornos a vapor de tubos anulares FOKUS.

- Los tubos del anillo externo y los singulos tubos tranversales son del tipo Manessman, 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 los humos están construidos con cilindros de acero resistentes a las altas temperaturas.

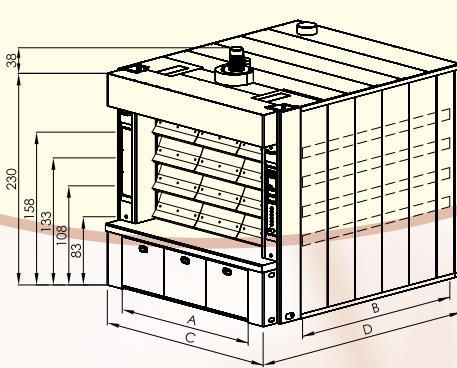
Todo el bloque de tubos está aislado por un ligero material a alto coeficiente de aislamiento. Esto hace el horno menos pesado, de menores dimensiones, muy rápido en la variación de la temperatura de cocción y, sobre todo, mucho más económico en el consumo respecto a cualquier otro horno a vapor, ya que privo de cualquier material de obra.

- Posibilidad de instalación también en pequeños locales y locales que se encuentran en un segundo piso. Facilidad en el montaje y en el desmontaje del horno gracias a su característica de no poseer partes en obra.
- Los vaporizadores están colocados 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 de las puertas.
- **A solicitud son disponibles los siguientes accesorios:** apertura de las puertas hacia arriba, cámara de cocción eléctrica, altura de las cámaras de cocción más alta y panel de mandos digital.
- El horneo y el deshorneo pueden realizarse con cargadores manuales, semiautomáticos, automáticos y desprendedores manuales.

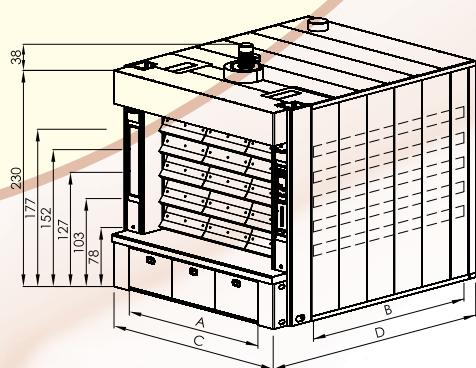
<i>Modello</i>	<i>Sportelli per camera</i>	<i>Superficie di cottura</i>	<i>Dimensioni camere</i>	<i>Dimensioni esterne</i>	<i>Potenza termica</i>			<i>Assorbimento elettrico bruciatore</i>	<i>Peso</i>		
<i>Model</i>	<i>Doors for each chamber</i>	<i>Baking surface</i>	<i>Dimensions of the baking chambers</i>	<i>Outside dimensions</i>	<i>Thermal capacity</i>			<i>Electrical absorption burner</i>	<i>Weight</i>		
<i>Typ</i>	<i>Anz. der Herdtüren je Backräume</i>	<i>Back-fläche</i>	<i>Abmessungen der Backräume</i>	<i>Aussenmasse des Backofens</i>	<i>Wärmeleistung</i>			<i>Elektrische aufnahme brenner</i>	<i>Gewicht</i>		
<i>Modèle</i>	<i>Portes par étages</i>	<i>Surface de cuisson</i>	<i>Dimensions chambres de cuisson</i>	<i>Dimensions ext du four</i>	<i>Puissance thermique</i>			<i>Puissance électrique Brûleur</i>	<i>Poids</i>		
<i>Modelo</i>	<i>Puertas por cámara</i>	<i>Superficie de cocción</i>	<i>Medidas cámara de cocción</i>	<i>Medidas externas</i>	<i>Potencia térmica</i>			<i>Potencia eléctrica quemador</i>	<i>Peso</i>		
	n°	m ²	A cm	B cm	C cm	D cm	Kcal/h	Kw	Btu/h	Kw	Kg
3 CAMERE - 3 DECKS - 3 BACKRAUM - 3 CHAMBRES - 3 CAMARAS x 62 cm											
FOKUS - LFKR 320	2/62	6,15	124	165	180	296	42.000	49	168.000	1.5	3.000
FOKUS - LFKR 321		7,65		205		336	47.000	55	188.000	1.5	3.500
FOKUS - LFKR 322		9,15		245		376	50.000	58	200.000	1.5	4.200
FOKUS - LFKR 330	3/62	9,25	186	165	242	296	50.000	58	200.000	1.5	4.000
FOKUS - LFKR 331		11,45		205		336	55.000	64	220.000	1.5	5.000
FOKUS - LFKR 332		13,70		245		376	60.000	70	240.000	1.5	6.100
FOKUS - LFKR 340	4/62	12,30	248	165	304	296	75.000	87	300.000	1.5	5.000
FOKUS - LFKR 341		15,30		205		336	80.000	93	320.000	1.5	6.500
FOKUS - LFKR 342		18,25		245		376	85.000	99	340.000	1.5	8.000
4 CAMERE - 4 DECKS - 4 BACKRAUM - 4 CHAMBRES - 4 CAMARAS x 62 cm											
FOKUS - LFKR 420	2/62	8,2	124	165	180	296	50.000	58	200.000	1.5	4.100
FOKUS - LFKR 421		10,20		205		336	55.000	64	220.000	1.5	4.700
FOKUS - LFKR 422		12,20		245		376	60.000	70	240.000	1.5	5.400
FOKUS - LFKR 430	3/62	12,30	186	165	242	296	75.000	87	300.000	1.5	5.500
FOKUS - LFKR 431		15,30		205		336	80.000	93	320.000	1.5	6.600
FOKUS - LFKR 432		18,25		245		376	85.000	99	340.000	1.5	7.600
FOKUS - LFKR 440	4/62	16,40	248	165	304	296	80.000	93	320.000	1.5	7.000
FOKUS - LFKR 441		20,35		205		336	90.000	104	360.000	1.5	7.400
FOKUS - LFKR 442		24,35		245		376	110.000	128	440.000	1.5	7.800
5 CAMERE - 5 DECKS - 5 BACKRAUM - 5 CHAMBRES - 5 CAMARAS x 62 cm											
FOKUS - LFKR 520	2/62	10,25	124	165	180	296	55.000	64	220.000	2	4.800
FOKUS - LFKR 521		12,75		205		336	65.000	75	260.000	2	5.700
FOKUS - LFKR 522		15,20		245		376	75.000	87	300.000	2	6.700
FOKUS - LFKR 530	3/62	15,35	186	165	242	296	80.000	93	320.000	2	6.800
FOKUS - LFKR 531		19,10		205		336	85.000	99	340.000	2	7.900
FOKUS - LFKR 532		22,80		245		376	110.000	128	440.000	2	8.900
3 CAMERE - 3 DECKS - 3 BACKRAUM - 3 CHAMBRES - 3 CAMARAS x 76 cm											
FOKUS - LFKR 320/760	2/76	7,55	152	165	208	296	50.000	58	200.000	1.5	3.700
FOKUS - LFKR 321/760		9,35		205		336	55.000	64	220.000	1.5	4.200
FOKUS - LFKR 322/760		11,20		245		376	60.000	70	240.000	1.5	4.900
FOKUS - LFKR 330/760	3/76	11,30	228	165	284	296	70.000	81	280.000	1.5	4.700
FOKUS - LFKR 331/760		14,05		205		336	75.000	87	300.000	1.5	5.700
FOKUS - LFKR 332/760		16,80		245		376	80.000	93	320.000	1.5	6.300
4 CAMERE - 4 DECKS - 4 BACKRAUM - 4 CHAMBRES - 4 CAMARAS x 76 cm											
FOKUS - LFKR 420/760	2/76	10,05	152	165	208	296	65.000	75	260.000	1.5	4.800
FOKUS - LFKR 421/760		12,50		205		336	70.000	81	280.000	1.5	5.300
FOKUS - LFKR 422/760		14,90		245		376	75.000	87	300.000	1.5	6.200
FOKUS - LFKR 430/760	3/76	15,05	228	165	284	296	75.000	87	300.000	1.5	6.100
FOKUS - LFKR 431/760		18,70		205		336	85.000	99	340.000	1.5	7.100
FOKUS - LFKR 432/760		22,35		245		376	95.000	110	380.000	1.5	8.100



LFKR 3



LFKR 4



LFKR 5



Logiudice Forni

LOGIUDICE FORNI s.r.l. Via Madonna Pellegrina, 29
37047 – San Bonifacio (VR) Italy
TEL. 0039 045 61 80126
FAX. 0039 0442 490444
info@logiudiceforni.com
logiudiceforni@logiudiceforni.com
www.logiudiceforni.com

