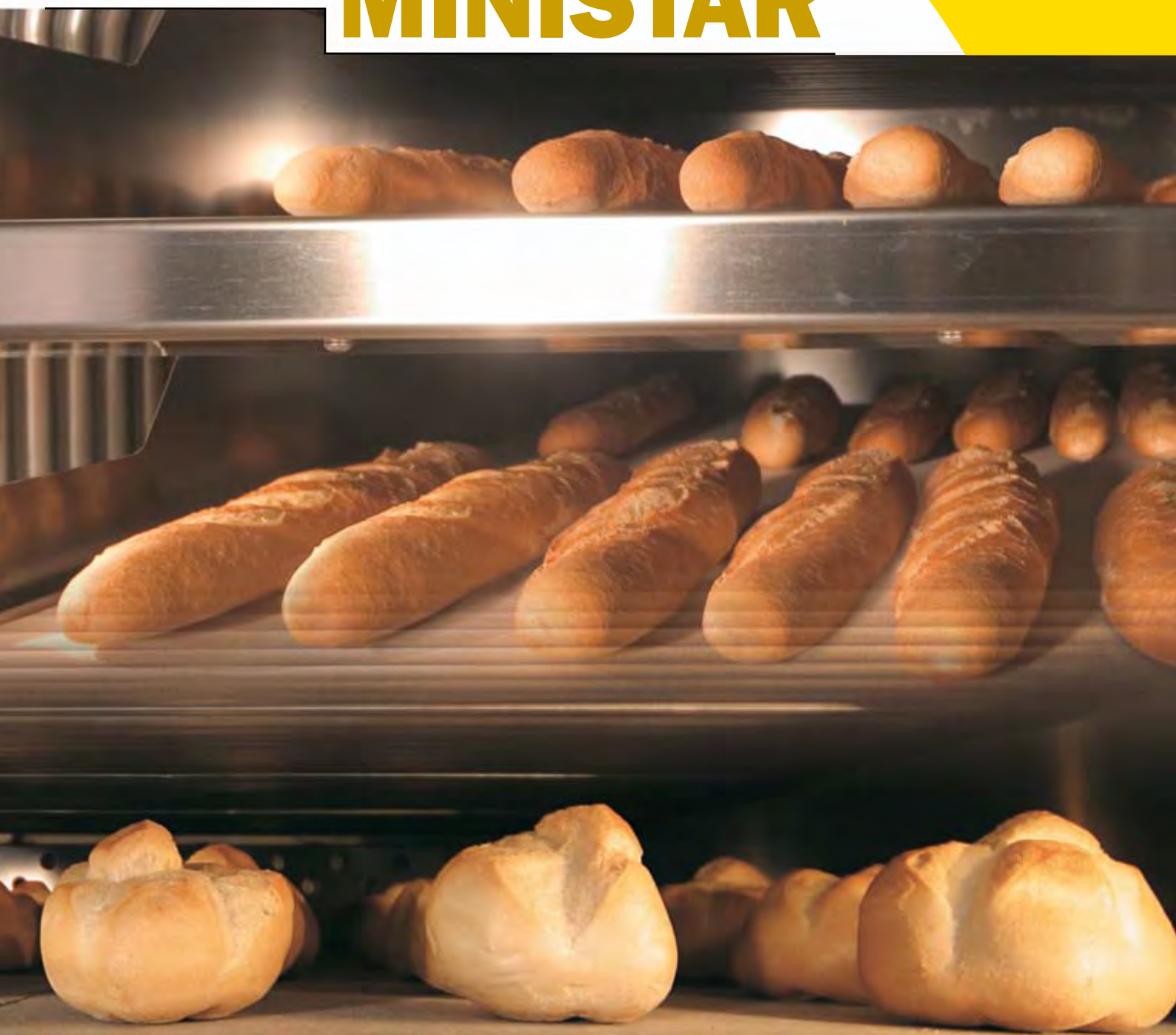


FORNI A TUBI ANULARI **MINISTAR**



LOGIUDICE FORNI
technologies by tradition

FORNI A TUBI ANULARI

MINISTAR

Nello spazio ridotto e nella forma compatta dei forni Ministar sono racchiuse tutta l'esperienza e la qualità Logiudice. La tecnologia si fonde con l'antica sapienza dell'arte bianca per dar vita ad un forno con una cottura tradizionale, perfetta per pane, pizza e prodotti da pasticceria.

I forni della serie Ministar, divisi nelle linee STONE e RING funzionano con gasolio, gas o con energia elettrica (vedere tabella); per le ridotte dimensioni possono essere forniti anche già completamente montati e vengono utilizzati sia con teglie sia con telai d'infornamento. Entrambe le versioni possono essere dotate di pala d'infornamento manuale, integrata con il forno stesso, per consentire il carico e lo scarico dell'intera camera (1).



STONE

[ENG] The reduced dimensions and compact shape of Ministar ovens embody the full extent of Logiudice's experience and quality.

Technology is combined with age-old baking know-how to create an oven for traditional baking, ideal for bread, pizzas, pastries and cakes.

The ovens in the Ministar series come in two lines, STONE and RING, and operate on diesel oil, gas or electricity (see chart); thanks to their reduced dimensions they can even be supplied fully assembled and are used with both trays and setters.

Both lines can be supplied with a manual loader, integrated with the oven, which allows the loading and unloading of the whole chamber (1).

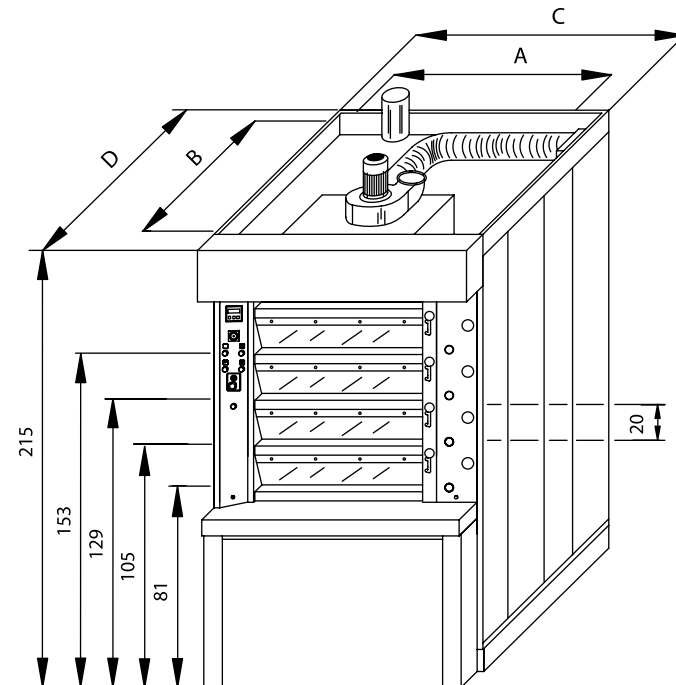


MINISTAR STONE

- Canali in mattoni refrattari (2).
- Vaporiere indipendenti poste all'interno di ognuna delle camere di cottura per la produzione di un'abbondante quantità di vapore.
- Diametro esterno dei tubi 21mm, con spessore di 3,1mm.
- Platea in materiale refrattario.
- Facciata e rivestimento esterno in acciaio inossidabile.
- Grande inerzia termica.
- Disponibile nella versione gas e gasolio. Versione elettrica solo per i modelli STONE 100x100 e 80x120.
- Bassi consumi di combustibile ed energia.

[ENG]

- Refractory brick fire channels (2).
- Separate steam generators positioned inside each baking chamber to produce large quantities of steam.
- External diameter of tubes 21 mm, with 3,1 mm thickness.
- Base deck made of refractory material.
- Stainless steel front and external covering.
- High thermal inertia.
- Available in gas and diesel oil versions. Electric version only for models STONE 100x100 and 80x120.
- Low consumption of fuel and energy.



MS4C

Modello Model Typ Modèle Modelo	Superficie di cottura Baking surface Back-fläche Surface de cuisson Superficie de cocción	Camere Etagen Decks Etages Piso	Peso Weight Gewicht Poids Peso	Potenza termica Thermal capacity Wärmeleistung Puissance thermique Potencia térmica			Assorbimento elettrico Bruciatore Brenner electrical absorption Burner Elektrische Werte Puissance électrique Brûleur Potencia eléctrica Quemador	Dimensioni camere Dimensions of the baking chambers Abmessungen der Backräume Dimensions chambre de cuisson Medidas cámara de cocción		Dimensioni esterne Outside dimensions Aussenmasse des Backofens Dimensions externes Medidas externas	
	m2	n°	Kg	Kcal/h	Kw	BTU/h	Kw	A cm	B cm	C cm	D cm
MS4C 80x80	2,60	4	850	27.500	32	110.000	1	82	83	126	163
MS4C 80x120	3,85	4	1200	30.000	35	120.000	1	82	123	126	203

[DEU]

- ☞ Heizkanäle aus feuerfesten Schamotteziegeln (2).
- ☞ Voneinanderunabhängige Dampföffnungen im Inneren jedes einzelnen Backraums für eine starke Dampfentwicklung.
- ☞ Äußerer Durchmesser der Röhren 21 mm, mit einer Dicke von 3,1 mm.
- ☞ Grundplatte aus hitzebeständigem Material.
- ☞ Vorderseite und Verkleidung aus rostfreiem Stahl.
- ☞ Große Hitzebeständigkeit.
- ☞ Verfügbar in den Versionen mit Gas und Öl.
- ☞ Die Version mit elektrischem Strom nur für die Modelle Stone 100x100 und 80x120. Niedriger Energieverbrauch.

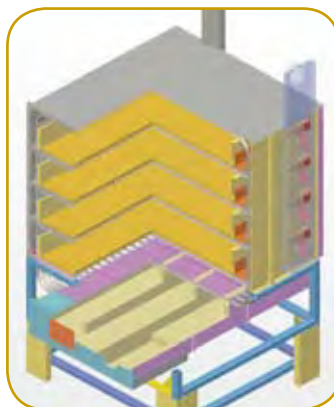
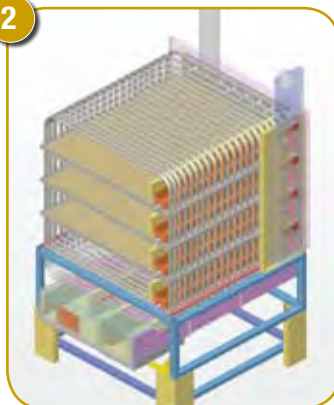
[FRA]

- ☞ Foyers briquetés réfractaires (2).
- ☞ Appareils à buée indépendants placés à l'intérieur de chaque chambre de cuisson pour la production d'une abondante quantité de vapeur.
- ☞ Diamètre des tuyaux: extérieur: 21 mm, épaisseur: 3,1 mm.
- ☞ Dalle de cuisson en matériel réfractaire.
- ☞ Façade et revêtement en acier inoxydable.
- ☞ Grande inertie thermique.
- ☞ Disponible dans la version gaz ou mazout. Version électrique seulement pour les modèles STONE 100x100 et 80x120.
- ☞ Basse consommation de combustible et d'énergie.

[ESP]

- ☞ Canales en ladrillos refractarios (2).
- ☞ Vaporizadores independientes colocados al interno de cada cámara de cocción para una abundante producción de vapor.
- ☞ Diámetro exterior de los tubos 21 mm, espesor 3,1 mm.
- ☞ Solera en material refractario.
- ☞ Fachada y revestimiento externo en acero inoxidable.
- ☞ Elevada inercia térmica.
- ☞ Disponible en la versión gas ó diesel. Versión eléctrica solo en los modelos 100x100 y 80x120.
- ☞ Económico en el consumo de combustible y energía.

2



[ESP]

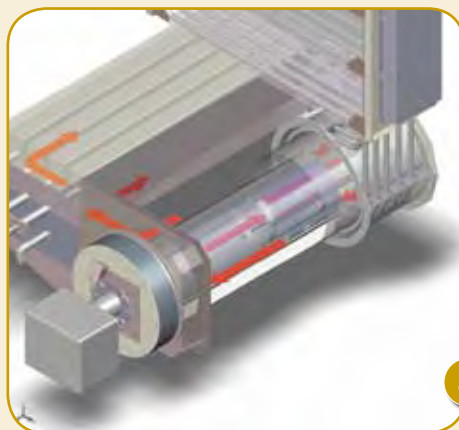
- ☞ La galería de los humos está construida en acero refractario (3).
- ☞ Vaporizadores independientes por cada cámara de cocción colocados en la parte inferior del horno a directo contacto con el flujo de aire caliente generado por el quemador. Garantizan una elevada cantidad de vapor en tiempos muy rápidos.
- ☞ Diámetro exterior de los tubos 21 mm, espesor 3,1 mm.
- ☞ Solera en material refractario.
- ☞ Fachada y revestimiento externo en acero inoxidable.
- ☞ Rápido y flexible en recuperar la temperatura.
- ☞ Disponible en la versión gas ó diesel.
- ☞ Económico en el consumo de combustible y energía.





[ENG]

- ⌚ Fire channel built using refractory steel cylinders (3).
- ⌚ Separate steam generators for each individual baking chamber positioned in the lower part of the oven in direct contact with the hot air flow generated by the burner. They guarantee large quantities of steam with very fast recovery times.
- ⌚ External diameter of tubes 21 mm, with 3,1 mm thickness.
- ⌚ Base deck made of refractory material.
- ⌚ Stainless steel front and external covering.
- ⌚ Quick recovery and temperature change.
- ⌚ Available in gas or diesel oil versions.
- ⌚ Low consumption of fuel and energy.



3

[DEU]

- ⌚ Heizkanal aus hitzefesten Stahlzylindern (3).
- ⌚ Voneinander unabhängige Dampföffnungen im Inneren jedes einzelnen Backraums im unteren Teil des Backofens, in direktem Kontakt mit der Durchluft des Brenners, garantieren eine starke Dampfentwicklung mit sehr kurzen Unterbrechungszeiten.
- ⌚ Äußerer Durchmesser der Röhren 21 mm, mit einer Dicke von 3,1 mm.
- ⌚ Grundplatte aus hitzebeständigem Material.
- ⌚ Vorderseite und Verkleidung aus rostfreiem Stahl.
- ⌚ Kurze Aufheizzeiten und schneller Temperaturwechsel.
- ⌚ Verfügbar in den Versionen mit Gas und Öl.
- ⌚ Niedriger Energieverbrauch.

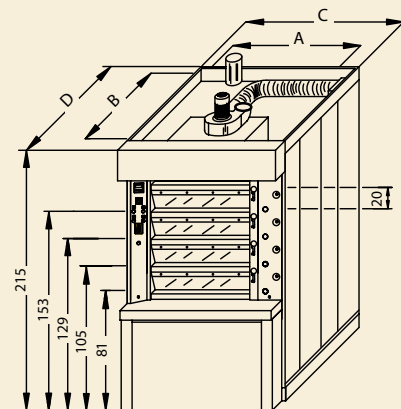
[FRA]

- ⌚ Le foyer est construit avec des cylindres d'acier réfractaire (3).
- ⌚ Appareils à buée indépendants pour chaque chambre de cuisson situés dans la partie inférieure du four en contact direct avec l'écoulement d'air généré par le brûleur. Ils garantissent une élevée quantité de vapeur avec des temps de récupération très rapides.
- ⌚ Diamètre des tuyaux: extérieur: 21 mm, épaisseur: 3,1 mm.
- ⌚ Dalle de cuisson en matériel réfractaire.
- ⌚ Façade et revêtement externe en acier inoxydable.
- ⌚ Une récupération rapide au changement de température.
- ⌚ Disponible dans la version gaz ou mazout.
- ⌚ Basse consommation de combustible et d'énergie.

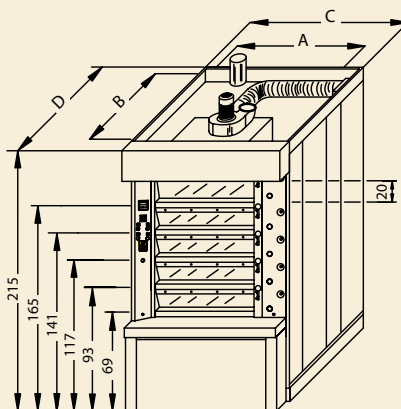
MINISTAR RING

- Il canale è costruito con cilindri d'acciaio refrattario (3).
- Vaporiere indipendenti per ogni singola camera di cottura poste nella parte inferiore del forno a diretto contatto con il flusso d'aria calda generato dal bruciatore. Garantiscono un'elevata quantità di vapore con tempi di recupero molto rapidi.

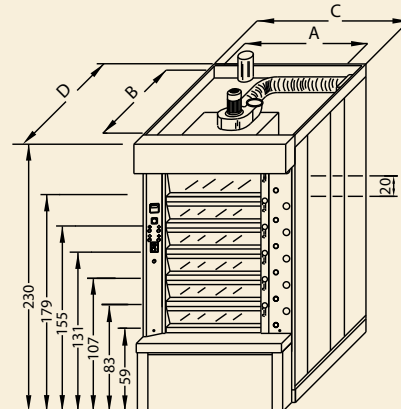
- Diametro esterno dei tubi 21mm, con spessore di 3,1mm.
- Platea in materiale refrattario.
- Facciata e rivestimento esterno in acciaio inossidabile.
- Rapido recupero e cambio della temperatura.
- Disponibile nella versione gas o gasolio.
- Bassi consumi di combustibile ed energia.



MSR4C



MSR5C



MSR6C

Modello Model Typ Modèle Modelo	Superficie di cottura Baking surface Back-fläche Surface de cuisson Superficie de cocción	Camere Etagen Decks Etagas Piso	Peso Weight Gewicht Poids Peso	Potenza termica Thermal capacity Wärmeleistung Puissance thermique Potencia térmica			Assorbimento elettrico Bruciatore Electrical absorption (Brenner) Elektrische aufnahme (Burner) Puissance électrique Bruleur Potencia eléctrica Quemador	Dimensioni camere Dimensions of the baking chambers Abmessungen der Backräume Dimensions chambre de cuisson Medidas cámara de cocción		Dimensioni esterne Outside dimensions Ausßenmasse des Backofens Dimensions externes Medidas externas	
	m2	n°	Kg	Kcal/h	Kw	BTU/h	Kw	A cm	B cm	C cm	D cm
MSR4C 80x100	3,20	4	1280	28.000	32	112.000	1	82	105	130	198
MSR4C 80x120	3,85	4	1550	30.000	35	120.000	1	82	125	130	218
MSR4C 80x140	4,50	4	1600	32.000	37	128.000	1	82	145	130	238
MSR4C 80x160	5,15	4	1750	36.000	42	144.000	1	82	165	130	258
MSR4C 80x180	5,80	4	1850	38.000	44	152.000	1	82	185	130	278
MSR4C 80x200	6,40	4	1950	44.000	51	176.000	1	82	205	130	298
MSR4C 100x100	4,00	4	1550	32.000	37	128.000	1	102	105	150	198
MSR4C 100x140	5,60	4	1800	36.000	42	144.000	1	102	145	150	238
MSR4C 100x160	6,40	4	2000	38.000	44	152.000	1	102	165	150	258
MSR5C 80x100	4,00	5	1600	30.000	35	120.000	1	82	105	130	198
MSR5C 80x120	4,80	5	1750	32.000	37	128.000	1	82	125	130	218
MSR5C 80x140	5,60	5	1900	34.000	39	136.000	1	82	145	130	238
MSR5C 80x160	6,40	5	2050	36.000	42	144.000	1	82	165	130	258
MSR5C 80x180	7,20	5	2200	38.000	44	152.000	1	82	185	130	278
MSR5C 80x200	8,00	5	2350	44.000	51	176.000	1	82	205	130	298
MSR5C 100x100	5,00	5	1750	34.000	39	136.000	1	102	105	150	198
MSR5C 100x140	7,00	5	2050	38.000	44	152.000	1	102	145	150	238
MSR5C 100x160	8,00	5	2200	40.000	46	160.000	1	102	165	150	258
MSR6C 80x100	4,80	6	1900	33.000	38	132.000	1	82	105	130	198
MSR6C 80x120	5,80	6	2100	35.000	41	140.000	1	82	125	130	218
MSR6C 80x140	6,75	6	2300	37.000	43	148.000	1	82	145	130	238
MSR6C 80x160	7,70	6	2450	40.000	46	160.000	1	82	165	130	258
MSR6C 80x180	8,65	6	2650	42.000	49	168.000	1	82	185	130	278



RING

[FRA] Toute l'expérience et la qualité Logiudice se révèlent dans l'espace réduit et la forme compacte des fours Ministar.

Sa technologie se base sur l'antique connaissance de l'art de la boulangerie pour donner le jour à un four pour cuisson traditionnelle, parfait pour le pain, la pizza et les produits de pâtisserie.

Les fours Ministar, divisés entre la série STONE et RING fonctionnent à mazout, à gaz ou avec l'électricité (voir tableau); les modèles de dimensions réduites peuvent être fournis déjà montés et on peut les utiliser avec des plaques ou des tapis d'enfournement. On peut équiper les deux versions de un enfourneur manuel, intégré dans le four même, pour permettre le chargement et le déchargement complet de la chambre (1).

[DEU] Auf engem Raum und in kompakter Form beinhaltet der Ofen Ministar die ganze Erfahrung und Qualität von Logiudice.

Diese Technologie verschmilzt mit der alten Weisheit der Bäcker Kunst um einen Ofen zu entwickeln, mit dem man auf traditionelle Weise Brot, Pizza und Backwaren herstellen kann.

Die Serie der Ministar Ofen, gibt es in den zwei Versionen STONE und RING, sie können mit öl, Gas oder elektrisch beheizt werden (siehe Tabelle). Dank der kleinen Dimensionen können sie auch komplett zusammengebaut geliefert werden und werden mit Backblechen oder direkt auf die Herdplatten beschickt.

Beide Versionen können mit einer manuellen Beschiekungsvorrichtung ausgerüstet werden, die im Ofen integriert ist und mit dem der ganze Beladevorgang erleichtert wird (1).

[ESP] En el espacio reducido y en la forma compacta de los hornos Ministar se encierra toda la experiencia y la calidad de Logiudice.

La tecnología se funde con la antigua sapiencia del arte panadera para dar vida a un horno con una cocción tradicional, perfecta para pan, pizza y productos de confitería y repostería.

Los hornos de la serie Ministar, divididos en las líneas STONE y RING funcionan con diesel, gas o energía eléctrica (ver tabla); por sus pequeñas dimensiones pueden ser suministrados completamente ensamblados y se pueden utilizar con bandejas como con tapiz de horneado. Ambas versiones se pueden equipar con cargador manual, acoplado al horno mismo, para facilitar el horneado y el deshorneado de toda la cámara completa (1).



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

