

LEONARDO

БГ / RO



Паротръбни подови фурни
Cuptoare de pardosea cu tub de abur

EUROPA

EUROPA



ПАРОТРЪБНИ ПОДОВИ ФУРНИ

ГАРАНЦИЯТА ЗА ОТЛИЧНИ ПРОДУКТИ

Решение, подходящо за всеки тип производство, идеално за занаятчийски пекарни, които търсят съвършенство, но също така идеално за големи производства с непрекъснат цикъл с автоматични системи за зареждане. Нежно и равномерно изпичане, никога агресивно. Особено се препоръчва за голям хляб и продукти с много дълго време за печене.

CUPTOARE DE PARDOSEA CU TUV DE ABUR

GARANTIA PRODUSULUI EXCELENT

O solutie potrivita pentru orice tip de productie, ideala pentru brutariile artisanale care cauta perfectiunea, dar si ideala pentru productii mari cu ciclu continuu cu sisteme de incarcare automata. Prăjire blândă și uniformă, niciodată agresivă. Recomandat în special pentru pâine mare și produse cu un timp de coacere foarte lung.

Сектори на Sectoarele de utilizare



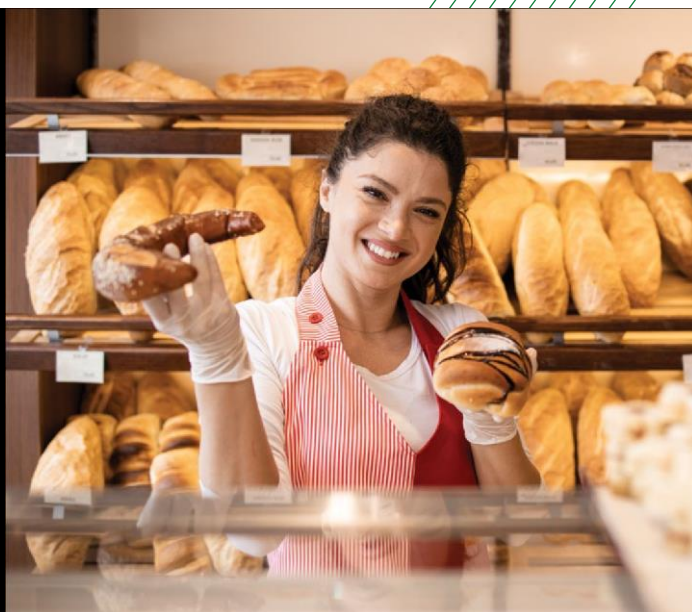
ХЛЕБОПЕКАРНА
BRUTĂRIE



СЛАДКАРНИЦА
PATISERIE



ПИЦАРИЯ
PIZZERIE



Намаляване на консумацията с над 30% в сравнение със зиданите тръбни фурни.

Reducerea consumului cu peste 30% comparativ cu cuptoarele cu tub din zidărie.



Независими високоефективни парогенератори с компоненти с антикорозионна защита.

Generatoare de abur independente de mare eficiență cu componente cu protecție anticorozivă.



Парогенератори в камерата за печене.

Generatoare de abur în camera de coacere.



Автоматичен комин като опция минимизиране на разсейването на топлината.

Coș de fum automat opțional minimizați dispersia căldurii.



Горивна камера от огнеупорна стомана с двойна секция за регулиране, за да се гарантира отлична равномерност при печене.

Метан, LPG, градска газ или дизел.

Camera de ardere din otel refractar cu reglarea secțiunii duble pentru a asigura uniformitate excelentă la coacere. Metan, GPL sau gaz de oraș sau diesel.



Тръбите се тестват индивидуално при налягане 700 ATM (приблизително 3 пъти нормалното налягане при употреба), тези строги контроли, съчетани с факта, че нашите парни тръби са с гаранция от 10 години, прави LEONARDO синоним на максимална надеждност

Conductele sunt testate individual la o presiune de 700 ATM (aproximativ de 3 ori presiunea normală în utilizare), aceste controale stricte cuplate cu faptul că conductele noastre de abur sunt garantate 10 ani, drept LEONARDO sinonim cu fiabilitate maximă



Отлична топлинна ефективност, гарантирана от големите парни тръби (диаметър 35 мм и дебелина 5,5 мм), използвани за загряване на фурната, което води до 30% по-ниска консумация в сравнение с тръбните зидани пещи, отлична пекарска мощност и висококачествен хляб.

Eficiență termică excelentă garantată de tuburile mari de abur (diametru 35 mm și grosime 5,5 mm) utilizate pentru încălzirea cuptorului, rezultând un consum cu 30% mai mic în comparație cu cuptoarele tubulare de zidarie, excellent putere de panificație și pâine de înaltă calitate.



Контролен панел със сензорен екран с 99 многофазни програми, програматор за запалване за автоматичен старт, програмируем изпускателен клапан за пара.

Panou de control cu ecran tactil cu 99 de programe în mai multe faze, programator de aprindere pentru pornire automată, programabil supapa de evacuare a aburului.



Лесна поддръжка от предната страна на фурната.

Operațiune ușoară de întreținere din partea din față a cuptorului.



Стойка за зареждачи за печене.

*Suport pentru
încărcătoare de copt.*



Полуавтоматичен или автоматичен зареждач.

Incarcator semi-automat sau automat.



Зареждачи за печене.

Încărcătoare pentru copt.



Колонен повдигач.

Ridicator de coloană.



Механичен пружинен повдигач.

Ridicare mecanică cu arc.



Интегриран зареждач.

Incarcator integrat.

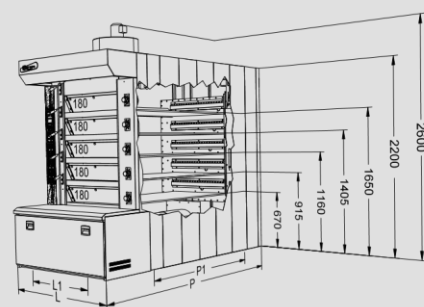
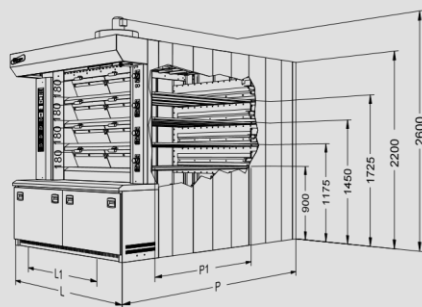
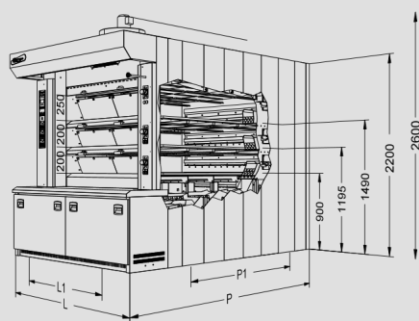
Помощ asistență

Нашата помощ е гарантирана от персонал от вътрешни и външни техници и склад за резервни части, който осигурява постоянна доставка на заявените части.

Serviciul nostru de asistentă este garantat de un personal de tehnicieni interni și externi și un depozit de piese de schimb care asigură aprovizionarea constantă a pieselor solicitate.

Tel. +39 0445 698922 , +359 878 645 090





Модел	Размери на камерата за печене			Външни размери			Етажи за печене	Врати		Зона за печене	Мощност				
Model	Dimensiunile camerei de coacere			Dimensiuni exterioare			Podele de coacere	Ușile		Zona de coacere	Putere				
	L1 mm	P1 mm	L mm	P mm	Y mm	Q mm	NR.	NR.		m ₂				Електрическа Electrică	C/h*
											Kcal/h	kW	B.t.u./h	kW	Kcal/h
L3206	1240	1620	1920	2800	400	790	3	2	620	6	50.000	58	200.000	1,5	20.000
L3207		2020		3200						7,5	60.000	70	240.000	1,5	24.000
L3209		2420		3600						9	70.000	81	280.000	1,5	28.000
L3309	1860	1620	2540	2800	400	790	3	3	620	9	70.000	81	280.000	1,5	28.000
L3311		2020		3200						11,3	70.000	81	280.000	1,5	28.000
L3313		2420		3600						13,5	80.000	93	320.000	1,5	32.000
L3316		2820		4000						15,7	80.000	93	320.000	1,5	32.000
L3412	2480	1620	3160	2800	400	790	3	4	620	12	80.000	93	320.000	1,5	32.000
L3415		2020		3200						15	90.000	104	360.000	1,5	36.000
L3418		2420		3600						18	90.000	104	360.000	1,5	36.000
L3421		2820		4000						21	100.000	116	400.000	1,5	40.000
L3424		3220		4400						23,9	100.000	116	400.000	1,5	40.000
L4208	1240	1620	1920	2800	400	790	4	2	620	8	70.000	81	280.000	1,5	28.000
L4210		2020		3200						10	80.000	93	320.000	1,5	32.000
L4212		2420		3600						12	80.000	93	320.000	1,5	32.000
L4312	1860	1620	2540	2800	400	790	4	3	620	12	32.000	93	320.000	1,5	32.000
L4315		2020		3200						15	90.000	104	360.000	1,5	36.000
L4318		2420		3600						18	90.000	104	360.000	1,5	36.000
L4321		2820		4000						21	100.000	116	400.000	1,5	40.000
L5104S	720	1220	1350	2265	420	680	5	1	720	4,4	35.000	30	140.000	1,5	14.000
L5106S		1620		2665						5,8	40.000	46	160.000	1,5	16.000
L5107S		2020		3065						7,3	50.000	58	200.000	1,5	20.000
L5107	820	1620	1350	2665	420	680			820	6,6	40.000	46	160.000	1,5	16.000
L5108		2020		3065						8,3	50.000	58	200.000	1,5	20.000
L-FR3207	1560	1620	2540	2800	400	790	3	2	780	7,5	70.000	81	280.000	1,5	28.000
L-FR3209		2020		3200						9,3	70.000	81	280.000	1,5	28.000
L-FR3211		2420		3600						11,2	80.000	93	320.000	1,5	32.000
L-FR3311	2340	1620	3160	2800	400	790	3	3	780	11,4	70.000	81	280.000	1,5	28.000
L-FR3314		2020		3200						14,2	80.000	93	320.000	1,5	32.000
L-FR3317		2420		3600						17	90.000	104	360.000	1,5	36.000
L-FR4210	1560	1620	2540	2800	400	790	4	2	780	10,1	70.000	81	280.000	1,5	28.000
L-FR4212		2020		3200						12,6	80.000	93	320.000	1,5	32.000
L-FR4215		2420		3600						15,1	90.000	104	360.000	1,5	36.000

*C/h = Средна консумация на час (само камерите) / Consum mediu pe oră (numai camere).



EUROPA

EUROPA srl Società Unipersonale

Via del Lavoro, 53 - 36034 Malo (VI) Italy

Tel +39 0445 698969 +359 878 645 090

www.europaovens.com

www.tartalini.com