



VENTURI



FORNI A PIANI CICLOTHERMICI



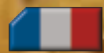
CYCLOTHERMIC DECK OVENS



UMWALZ- ETAGENBACKOFEN



HORNOS DE PISOS CICLOTHERMICOS



FOURS A SOLE A RECYCLAGE

VENTURI



Forni a piani ciclotermici



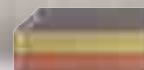
VENTURI rappresenta l'evoluzione più moderna del tradizionale FORNO CICLOTERMICO, in quanto garantisce omogeneità di cottura, flessibilità di lavoro con una rapida escursione alle diverse temperature, consumi contenuti e un ingombro notevolmente ridotto. E' ideale per panifici moderni dove la varietà di prodotti è divenuta un punto di forza.

Cyclothermic deck ovens



VENTURI represents the latest evolution of the traditional CYCLOTHERMIC DECK OVEN as it gives baking consistency, working flexibility by rapid adjustment to different temperatures, low fuel consumption and compact overall dimensions. It is perfect for modern bakeries where the variety of products has become important.

Umwalz- Etagenbacköfen



VENTURI stellt die moderne Entwicklung des traditionellen Heizgasumwalzbackofens dar, weil er Gebäckhomogenität, Arbeitsflexibilität mit raschen Ausschlag den verschiedenen Temperaturen, niedrige Verbräuche und verringerte Außenmasse versichert. Er ist ideal für moderne Bäckereien, wo die Mannigfaltigkeit der Produkte ein Kraftpunkt geworden ist.

Hornos de pisos ciclothermicos



VENTURI representa la evolución mas moderna del tradicional horno ciclotérmico, en cuanto garantiza homogeneidad de cocción, flexibilidad de trabajo con una rápida excursión a las diferentes temperaturas, consumos y dimensiones muy reducidas. Es ideal para panaderías modernas donde la variedad de productos ha llegado a ser un punto de fuerza.

Fours à sole à recyclage



VENTURI représente l'évolution la plus moderne du traditionnel FOUR A RECYCLAGE, car il assure homogénéité de cuisson, flexibilité de travail, 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.



Descrizione tecnica del prodotto

- Pannello comandi digitale di facile utilizzo ed interpretazione
- Vaporiere indipendenti per ogni camera, potenziate, 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 che garantisce un notevole risparmio nei consumi
- Portine in vetro temperato da 620 mm con maniglia di apertura dotata di aggancio e sgancio per un facile utilizzo
- Manutenzione eseguibile tutta frontalmente (si può incassare fra tre pareti)
- Supporto bruciatore con sistema antiscoppio
- Pavimenti ad alto rendimento termico
- Facciata e parti principali in acciaio inox
- Forno conforme alle normative vigenti nella Comunità Europea
- Copertura superiore di serie
- Isolamento termico omogeneo grazie all'utilizzo di pannelli semirigidi in lana di roccia di alta qualità
- Alimentazione con bruciatore a gas o gasolio
- Montaggio in 24 ore: grazie alla sua concezione modulare, VENTURI si sviluppa in 3 moduli principali che ne facilitano il montaggio, rendendo così possibili installazioni in meno di 24 ore



Technical features

- User-friendly digital control panel
- Powered steam generators, independent for each deck, making best use of the combustion fumes (running economy)
- Hood fitted with extraction fan as standard
- Higher crown upper deck ideal for SPECIAL PRODUCTS
- Refractory steel combustion chamber with very good thermal exchange that grants a considerable consumption economy
- 620 mm toughened glass doors with easy opening/closing system
- All maintenance operations can be carried out from the front of the oven (it is possible to build it against three walls)
- Burner support with anti-explosion device
- High thermal efficiency baking surface
- Front and sensitive parts made of stainless steel
- Built to European standards and CE marked
- Upper covering as standard
- High quality thermal insulation with semi rigid rockwool panels
- Gas or oil fuel
- 24 hour installation: thanks to its modular conception, VENTURI is composed of 3 main modules, which simplify the assembly operations, permitting installations in less than 24 hours



venturi 32



venturi 33



venturi 43



venturi 42

Technische Produktbeschreibung

- Bedienungsfreundliches, leicht verständliches Bedienfeld
- Verstärkte, für jede Kammer unabhängig arbeitende Dampferzeuger, die unter Ausnutzung der Verbrennungsgase beheizt werden (Betriebskostensparnis)
- Abzugshaube mit serienmäßigem elektrischem Absauger
- Höhere obere Kammer für SPEZIELLE PRODUKTE
- Brennkammer aus Feuerstahl mit sehr gutem Thermalaustausch der eines beträchtliches Sparen des Verbrauchs garantiert
- Backraumbtüren aus gehärtetem Kristall, 620 mm breit, mit Handgriffen für einfache Öffnung und Schließung
- Wartungsarbeiten von vorne durchführbar (man kann den Ofen inmitten drei Wände versenken)
- Der Träger des Brenners besitzt ein Antiexplosionssystem
- Unterseiten mit hohem thermischen Wirkungsgrad
- Beheizungsart: Gas oder Gasöl
- Vorderfront und Hauptteile aus Edelstahl
- Der Ofen entspricht den Rechtsvorschriften der Europäischen Gemeinschaft
- Serienmäßig Oberabdeckung
- Optimale und homogene Isolierung mit hochwertigen halbsteifen Gesteinwollplatten
- 24-Stunden-Aufbau: dank seiner Modulkonzeption. VENTURI besteht aus 3 haupten Modulen, die den Montage erleichtern und Installationen
- in weniger als 24 Stunden ermöglichen



Descripción técnica del producto

- Panel de mandos digital de fácil uso e interpretación
- Generadores de vapor potenciados, independientes en cada cámara y calentados por explotación de los humos de combustión (economía de explotación)
- Campana equipada de extractor de serie
- Piso superior más alto para PRODUCTOS ESPECIALES
- Cámara de combustión en acero refractario con excelente intercambio térmico que garantiza un considerable ahorro de consumo
- Puertas en cristal templado de 620 mm con manija de abertura dotada de enganche y desenganche para una fácil utilización
- Todas las operaciones de mantenimiento son ejecutables desde el frente del horno (posibilidad de instalar el horno entre tres paredes)
- Soporte quemador dotado de sistema antideflagrante
- Soleras de alto rendimiento térmico
- Fachada y partes principales en acero inoxidable
- Horno conforme a las normas vigentes de la Comunidad Europea
- Cobertura superior de serie
- Aislamiento térmico homogéneo realizado con paneles semirígidos en lana de roca de calidad superior
- Alimentación con quemador de gas o de gasóleo
- Montaje en 24 horas: gracias a su concepción modular, VENTURI se presenta en 3 módulos principales que simplifican mucho el montaje, permitiendo instalaciones en menos de 24 horas



Description technique du produit

- Tableau de contrôle digital facile à utiliser
- Puissants appareils à buée indépendants pour chaque étage, réchauffés en exploitant les fumées de combustion (économie d'exercice)
- Hotte équipée d'extracteur montée en standard
- Étage supérieur plus haut pour PRODUITS SPECIAUX
- Foyer en acier réfractaire ayant un excellent échange thermique qui garantit une considérable économie des consommations
- Portes en verre trempé de 620 mm équipées de poignée pour faciliter ouverture et fermeture
- Possibilité d'effectuer toute opération d'entretien de face du four (possibilité d'encastrer le four parmi trois parois)
- Support brûleur doté de système antiexplosion
- Dalles de cuisson de haut rendement thermique
- Façade et éléments principaux en acier inox
- Four conforme aux règles en vigueur dans la Communauté Européenne
- Couverture supérieure montée en standard
- Isolation thermique homogène avec panneaux semi-rigides en laine de roche de haute qualité
- Alimentation avec brûleur gaz ou gazoil (mazout)
- Montage en 24 heures: VENTURI est composé de 3 modules principaux qui simplifient le montage en permettant d'effectuer d'installations en moins de 24 heures

VENTURI

VENTURI_OPTIONAL



- Agganci esterni per telai d'informamento con funzione di caricamento e scaricamento
- Outer hooks for setters with loading/unloading function
- Außeneinhakung für Abziehbretter mit Be- und Ausladungsfunktion
- Enganches externos para tapices con función de carga y descarga
- Système d'accrochage extérieur pour tapis avec fonction de charge/décharge

- Pannello comandi elettromeccanico
- Electromechanical control panel
- Elektromechanische Steuerung
- Panel de mandos electromecánico
- Tableau de contrôle électromécanique



- Visualizzatore Tempo/Temperatura sulla cappa
- Time/Temperature display on the hood
- Zeit/Temperatur Display auf der Haube
- Display Tiempo/Temperatura sobre la campana
- Ecran temps/température sur la hotte



- Pannellatura esterna in acciaio inox
- Stainless steel outer panels
- Außenpaneele aus Edelstahl
- Paneles exteriores de acero inoxidable
- Panneaux extérieurs en acier inox



- Kit di auto-accensione settimanale
- Weekly auto-start timer
- Automatische wöchentliche Einschaltung Bausatz
- Temporizador de encendido automático semanal
- Kit démarrage automatique hebdomadaire

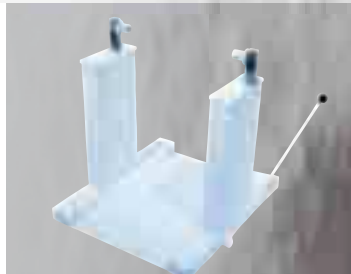


- Bruciatore GPL, gas metano, gas città o gasolio
- LPG, gas, methane or oil (diesel) burner
- Flüssiggas- (LPG), Methangas- oder Ölbrenner
- Quemador de GPL, gas metano, gas ciudad o gasóleo
- Brûleur à GPL, gaz méthane, gaz ville ou gasoil (mazout)

VENTURI_ACCESSORIES



- Telai d'informamento
- Setters
- Abziehbretter
- Tapices
- Enfourneurs



- Sollevatore per tappeti
- Setters support
- Abziehbrettergestell
- Soporte para tapices
- Tréteau



- Sollevatore meccanico a molle
- Spring mechanical elevator
- Mechanischer Heber
- Elevador mecánico
- Élévateur à ciseaux



- Caricatore integrato
- Integrated loader
- Integriertes Belader
- Elevador integrado
- Élévateur intégré



- Pala d'informamento manuale
- Manual loader
- Manualbrotschieber
- Cargador de columna manual
- Élévateur à colonne manuel



- Pala d'informamento semi-automatica
- Semi-automatic loader
- Halbautomatischerbrotschieber
- Cargador de columna semiautomático
- Élévateur à colonne semi-automatique



- Pala d'informamento automatica
- Automatic loader
- Automatischerbrotschieber
- Cargador de columna automático
- Élévateur à colonne automatique



- Robot automatico
- Automatic operating robot
- Vollautomatischer Bedienroboter
- Robot automático
- Robot automatique



Perchè scegliere VENTURI

- E' stato costruito seguendo i più moderni ed evoluti sistemi di progettazione e industrializzazione
- L'elevata qualità di cottura é ideale per tutti i tipi di prodotti
- La struttura ed i flussi d'aria, studiati per controllare al meglio le oscillazioni della temperatura, danno, rispetto ai classici forni a piani di vecchia concezione, l'elasticità necessaria per cuocere prodotti di diversa pezzatura in "rapida successione"
- Gli spazi d'ingombro sono estremamente contenuti
- Un sistema di sicurezza garantisce il blocco del bruciatore in caso di inefficienza del tiraggio del camino fumi
- Il design elegante e raffinato valorizza al meglio l'ambiente di lavoro



Why choose VENTURI

- It has been conceived according to the latest in design and technological systems
- Excellent baking quality ideal for any kind of product
- The structure and the air flow have been designed to allow rapid changes in the set baking temperature compared with traditional deck ovens. This gives the necessary flexibility to bake a wide variety of products "in quick succession"
- Extremely compact dimensions
- The security system ensures the shut-down of the burner in case of inefficiency of the combustion flue
- The elegant and modern design creates a satisfying working environment



Warum VENTURI wählen

- Der Ofen war nach den modernsten und fortgeschrittensten Projekt- und Industrialisierungssystemen aufgebaut
- Die hochwertige Gebäck ist ideal für alle Produkte
- Die Struktur und die Luftströmungen, die geplant waren, um am besten die Temperaturwechseln zu kontrollieren, gewährleisten im Vergleich zu den klassischen Etagenöfen (alte Konzeption) die nötige Elastizität, um Produkte von verschiedenen Größen in schnelle Nachfolge zu backen
- Verringerte Außenmasse
- Ein Sicherheitssystem garantiert die Blockierung des Brenners, wenn der Luftzug des Rauchkamins nicht leistungsfähig ist.
- Das elegante und raffinierte Design hervorhebt am besten das Arbeitsmilieu



Por que elegir VENTURI

- Ha sido construido siguiendo los mas modernos y evolutivos sistemas de proyecto y industrialización
- La excelente calidad de cocción es ideal para todo tipo de producto
- La estructura y los flujos de aire, estudiados para controlar de la mejor manera las oscilaciones de temperatura, garantizan, por respecto a los tradicionales hornos de pisos de vieja concepción, la elasticidad necesaria para cocer productos de diversas dimensiones en rápida sucesión
- Dimensiones externas muy reducidas
- Un sistema de seguridad garantiza el bloqueo del quemador en caso de ineficiencia del tiro de la chimenea de humos
- El diseño elegante y moderno valoriza de la mejor manera el ambiente de trabajo

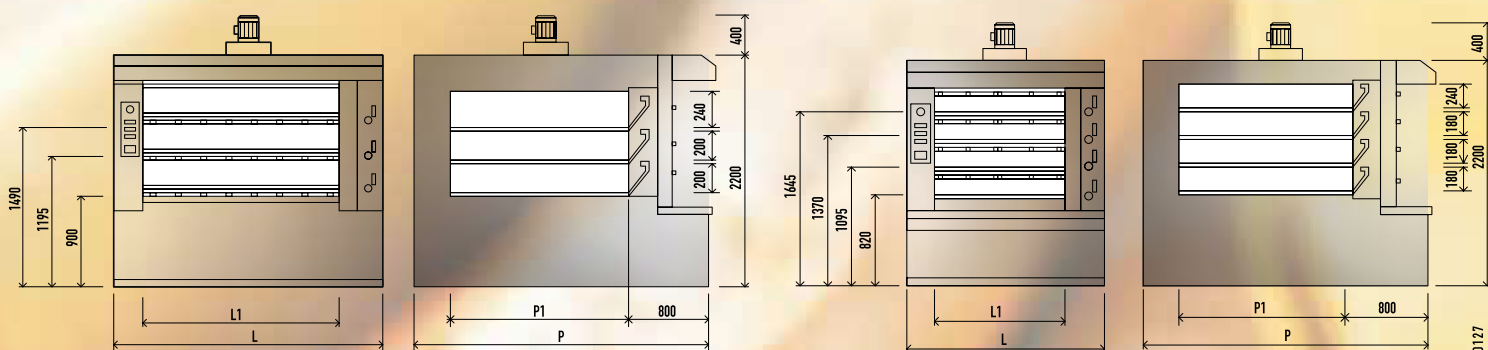


Pourquoi choisir VENTURI

- Il a été fabriqué selon les projets d'industrialisation les plus modernes et évolués
- L'excellente qualité de cuisson est idéale pour tout type de produit
- La structure et le flux d'air, étudiés pour contrôler au mieux les écarts de température, donnent, par rapport aux fours à étages classiques de vieille conception, l'élasticité nécessaire pour cuire des produits de différentes tailles en succession rapide
- Dimensions très réduites
- Un système de contrôle assure que la pression à l'intérieur du foyer ne dépasse pas les valeurs optimales, en garantissant la normale évacuation des gaz brûlés
- Le design élégant et moderne met en valeur au mieux le milieu de trava



VENTURI_VINTAGE



Cod. Ref. 72000127

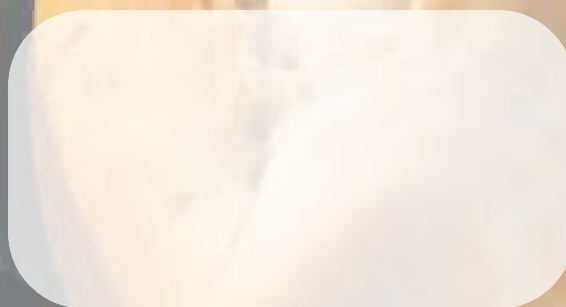
Forni a piani cicloterminici - Cyclothermic deck ovens - Umwälz-Etagenbacköfen - Hornos de pisos cicloterminicos - Fours à sole à recyclage

Mod.	DIMENSIONI ESTERNE OUTER DIMENSIONS AUBENABMESSUNGEN DIMENSIONES EXTERNAS DIMENSIONS EXTERIEURES		DIMENSIONI INTERNE INNER DIMENSIONS INNERE ABMESSUNGEN DIMENSIONES INTERIORES DIMENSIONS INTERIEURES		CAMERE DECKS KAMMERN PISOS ETAGES	PORTE DOORS TÜREN PUERTAS VOIES (mm)	m ²	CONSUMO MEDIO AVERAGE CONSUMPTION MITTELESTUNGS VERBRAUCH CONSUMO MEDIO CONSOMMATION MOYENNE	POTENZA INSTALLATA - INSTALLED POWER EINGebaUTE LEISTUNG - POTENCIA INSTALADA PUISSANCE INSTALLÉE			
	L	P	L1	P1					TERMICA-THERMIC WÄRME-TERMICA THERMIQUE	ELETTRICA ELECTRIC ELEKTRISCHE ELECTRICAL ELECTRIQUE		
VENTURI	mm	mm	mm	mm	n°	n°	m ²	Kcal/h	kW	Kcal/h	B.t.u./h	kW
3206	1650	3220	1240	1620	3	2 (620)	6	25.000	58	= 50.000	= 200.000	2,9
3207	1650	3620	1240	2020	3	2 (620)	7,5	30.000	70	= 60.000	= 240.000	2,9
3309	2270	3220	1860	1620	3	3 (620)	9	35.000	81	= 70.000	= 280.000	2,9
3311	2270	3620	1860	2020	3	3 (620)	11,3	40.000	93	= 80.000	= 320.000	2,9
4208	1650	3220	1240	1620	4	2 (620)	8	35.000	81	= 70.000	= 280.000	2,9
4210	1650	3620	1240	2020	4	2 (620)	10	40.000	93	= 80.000	= 320.000	2,9
4312	2270	3220	1860	1620	4	3 (620)	12	45.000	104	= 90.000	= 360.000	2,9
4315	2270	3620	1860	2020	4	3 (620)	15	55.000	128	= 110.000	= 440.000	2,9

- Larghezza MIN porta locale / MIN room door's width / MIN Raumtürbreite / Ancho MIN puerta local / Largeur MIN porte local : 700 mm

- Altezza MIN locale / MIN room's height / MIN Raumhoch / Altura MIN local / Hauteur MIN local : 2700 mm

Distributed by



Europa s.r.l. - 36034 Molina di Malo (VI) _ ITALY _ Via del Lavoro, 53

tel. 0039 0445 637444 _ fax 0039 0445 637455

e-mail: europa@europa-zone.com

http://www.europa-zone.com