

CONTINENTAL

FORNI



ÍNDICE

HORNOS ROTATIVOS MODELO «INDUSTRIA»	3
HORNOS ROTATIVOS MODELO «CR»	8
HORNOS DE PISOS CON TUBOS ANULARES MODELO “VAPOR”	13
HORNOS ELÉCTRICOS DE PISOS MODELO «ELETTRO»	18
HORNOS MODULARES	23
HORNOS HÍBRIDOS DE PISOS MODELO «ELETTRO-VAPOR»	25
HORNOS DE CONVECCIÓN	29
SOLUCIONES TÉCNICAS Y SISTEMAS DE AUTOMATIZACIÓN	31
BANDEJAS, CARROS, CARGADORES, ELEVADORES	32
CÁMARAS DE FERMENTACIÓN	36
AMASADORA ESPIRAL	38
AMASADORA DE HORQUILLA Y CORTADORAS	39
DIVISORES	40
MOLDEADOR	41
BATIDORA PLANETARIA Y BATIDORA DE BRAZOS	42
LAMINADORA	43
GRUPO DE CROISSANT	44

HORNOS



LINEA DE HORNOS ROTATIVOS

MODELO «INDUSTRIA»

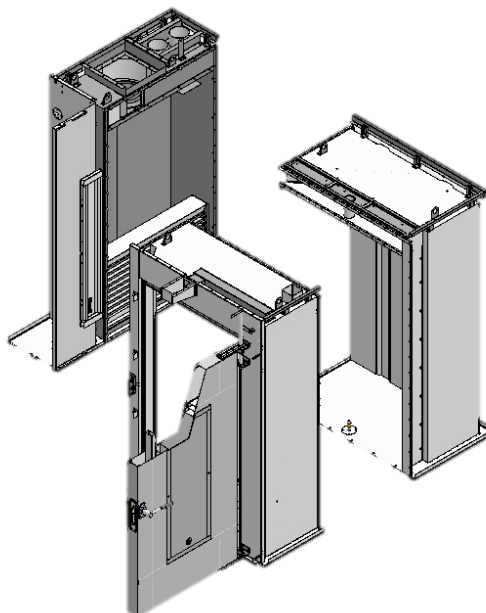


La serie ROTOR INDUSTRIA nace de las décadas de experiencia de nuestros técnicos, diseñada y construida para producir cualquier tipo de producto de pan y pastelería. El horno rotatorio Industria es un horno confiable, construido con materiales de calidad y electrónica seleccionada, garantía de una inversión rentable en el tiempo. Es apto para artesanos y laboratorios semi-industriales, garantiza la máxima versatilidad y permite una cocción impecable tanto a plena como a media carga.

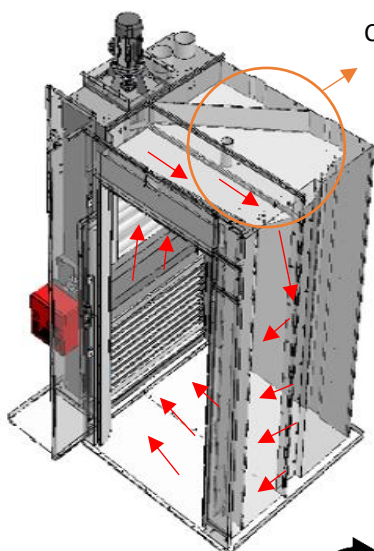


➤ ESTRUCTURA PREMONTADA

- La estructura es robusta y completamente soldada;
- El horno se suministra en 2 o 3 piezas semiensambladas (según modelo).
- Beneficios:
 - Máxima resistencia en el tiempo;
 - Ausencia de fugas de calor;
 - Simplicidad y velocidad de montaje en obra;
 - Posibilidad de atravesar cualquier puerta estándar de 95 cm.



CARACTERÍSTICA PRINCIPAL: QUEMADOR FRONTAL



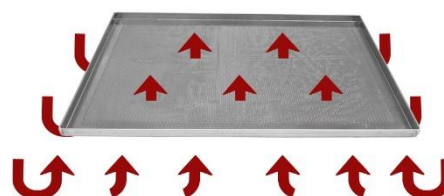
Cavidad superior para un flujo de aire perfecto, de abajo hacia arriba

➤ UNIFORMIDAD DE COCCIÓN Y PERFECTA CIRCULACIÓN DEL AIRE

- El horno tiene el mejor flujo de aire posible, de abajo hacia arriba, para reproducir el refinado efecto suelo, típico de los hornos de pisos, incluso en el horno rotatorio;
- La cocción es perfectamente homogénea para cada bandeja del carro y en todas sus partes;
- El doble flujo de aire ascendente (delantero y trasero) está regulado por parillas de ventilación;

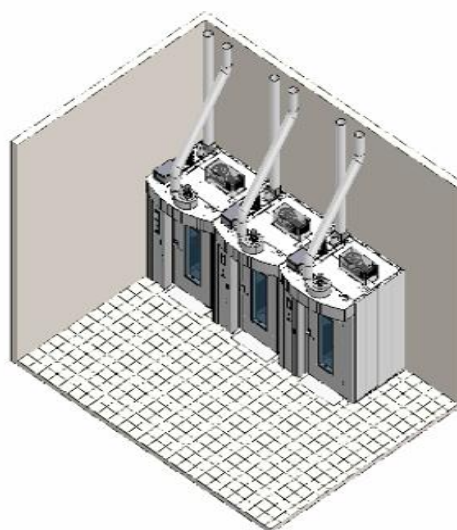


CÍRCULO DE AIRE VERTICAL



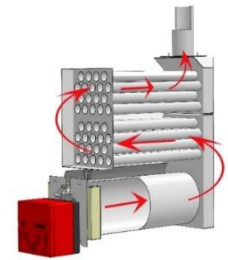
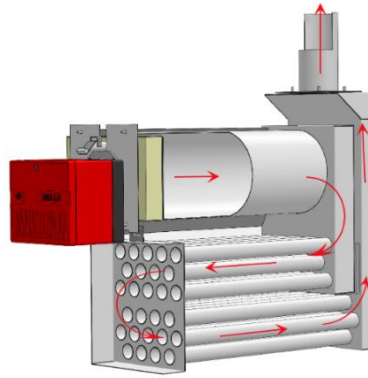
➤ MANTENIMIENTO Y FÁCIL ACCESIBILIDAD

- Todas las piezas que necesitan mantenimiento tienen fácil acceso;
- El quemador se coloca frontalmente, dentro de una puerta dedicada;
- La caldera y el vaporizador se pueden inspeccionar completamente gracias a la fácil extracción de la protección de acero, directamente dentro la cámara;
- El horno Rotor Industria es ideal para instalaciones entre 3 paredes o en serie con otros hornos sin tener que perder espacios útiles de trabajo.



➤ GENERACIÓN INOVADORA DE CALOR DE BAJO CONSUMO

- La caldera está fabricada en acero refractario especial aisi 310s de gran espesor, resistente a altas temperaturas.
- Su estructura "INVERSA" e INNOVADORA permite retener el calor en el interior durante más tiempo que cualquier otro horno del mercado, provocando que el quemador se encienda con mucha menor frecuencia y esto conlleva un considerable ahorro energético;
- El elevado número y tamaño de los tubos de sección circular que lo componen permite un excelente rendimiento.

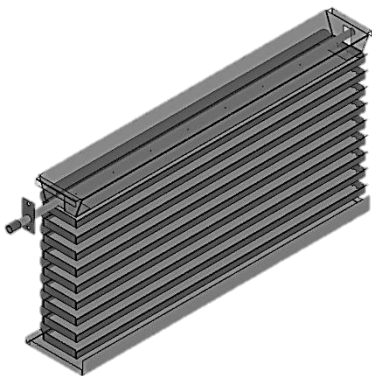


Diferencia con la caldera de otros hornos:

El intercambiador de calor TRADICIONAL tiene flujo "tiro directo", del quemador a la chimenea.

➤ VAPORIZADOR: humedad homogénea cada vez que lo necesite.

- El potente vaporizador colocado cerca de la caldera es garantía de una abundante producción de vapor también en presencia de un ciclo de trabajo continuo, tiempos de recuperación rápidos y una distribución homogénea por todo el carro.
- El vaporizador está compuesto por un tanque de recogida de agua y 9 elementos modulares, de fácil acceso, con secciones extraíbles para facilitar el mantenimiento.



Opcional:
Vaporizador con esferas o con estructura mixta "esferas + barras de hierro".



➤ CARRO



- Nuestro modelo de horno de rotor INDUSTRIA normalmente es más alto que otros hornos de rotor del mercado y permite MAYOR SUPERFICIE DE COCCIÓN con la misma distancia entre bandejas. El carro se puede realizar según las necesidades del cliente.
- Nuestros carros cuentan con un pequeño escalón en cada estante para evitar que las bandejas se caigan durante su manipulación.
- Los carros se pueden producir con gancho superior, gancho de plataforma o construcciones especiales según las diferentes necesidades..

➤ LA PUERTA

- Alto espesor (hoja de datos)
- Acero inoxidable satinado
- Vidrio doble
- Cavidad interna para evitar el sobrecalentamiento.
- Mango de acero
- Pivote ajustable
- Movimiento con casquillos de latón autolubricantes



➤ ALIMENTACIÓN

En los hornos INDUSTRIA el quemador se ubica en la parte frontal, una solución óptima para la funcionalidad, el mantenimiento y la salida de calor.

La fuente de alimentación puede ser:

- Con quemador de gasoil, metano o GLP (1)
- Con resistencias reforzadas (2)



(1)

(2)

➤ COMANDOS



ELECTROMECHANICO



PANTALLA TÁCTIL

Permite:

- Inversor
- Posibilidad de regulación de aire (10 velocidades)
- Almacenamiento de recetas y análisis de datos al 100%
- Proceso de cocción delicado

➤ GANCHO

Los hornos Rotor INDUSTRIA tienen diferentes tipos de enganche:

- Gancho clásico (1)
- Plataforma (2)
- Elevación automática (3)
- Especial / a medida si es necesario (4)



1



Motorreductor

2



3-4

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS "INDUSTRIA"

INFORMACIÓN	MODELO «INDUSTRIA»		
	SMART	MEDIO	SUPER
N ° carros	1	1	1
Dimensión carros	40x60 45x65 50x70	45x75 60x80	60x100 80x80 80x100
N ° niveles por carro	12/15	16/18/20	16/18/20
Dim. externas An x P (cm) – sin campana	145x164	170x154	205x180
Altura sin motores (cm)	207	230	230
Altura con motores (cm)	246	270	270
Peso (kg)	650	1350	1800
Quemador	Delantero	Delantero	Delantero
Potencia térmica (kcal / h)	45.000	55.000	65.000
Potencia térmica (KW)	52	64	76
Energía eléctrica con quemador (KW)	2	2,5	3
Energía eléctrica con resistencias (KW)	36 (9)	48 (12)	70 (18)
Voltaje	400 v – 50hz – 3PH	400 v – 50hz – 3PH	400 v – 50hz – 3PH
Material estructura	inox aisi 430	inox aisi 430	inox aisi 430
Posicionamiento manual del carro	✓	✓	✓
Movimientos con casquillos de bronce	✓	✓	✓
Estructura completamente soldada	✓	✓	✓
Estructura premontada en 2 o 3 piezas	2	2	3
Material de la caldera	Aisi 310s refractario	Aisi 310s refractario	Aisi 310s refractario
Iluminación led interior de la cámara de cocción	✓	✓	✓
Caldera inversa y ahorro de energía	✓	✓	✓
Posición de la vaporera con cajones extraíbles	Bajo la caldera	Bajo la caldera	Bajo la caldera
Cajones extraíbles para facilitar limpieza vaporera.			
Cavidad en la parte superior de la cámara	✓	✓	✓
«Efecto suelo» durante la cocción	✓	✓	✓
Sistema de seguridad «demasiado lleno»*	✓	✓	✓
Deflectores de aire ajustables*	4	4	4

* SISTEMA "DEMASIADO LLENO": para proteger el funcionamiento regular y la seguridad del operador, hemos diseñado una cámara vertical separada del resto de la cámara de cocción con una puerta de apertura regulable que permite la salida del aire y la dispersión de la presión en la cámara de cocción, dado por la humedad de la masa.

* DEFLECTORES DE VENTILACION: nuestros deflectores para regular el flujo de aire durante la cocción son de acero inoxidable 430 y llegan a la altura de toda la cámara de cocción. La parte superior e inferior son ajustables cada 10 cm, para permitir una cocción uniforme desde las bandejas más altas hasta las más bajas.



SMART

MEDIO

SUPER

LINEA DE HORNOS ROTATIVOS

MODELO CR

QUEMADOR TRASERO
MOD. HORNO CON CARRO DOBLE



La serie ROTOR CR está diseñada y construida para producir cualquier tipo de producto de pan y pastelería. El horno es confiable, construido con materiales de calidad para durar en el tiempo. El quemador trasero permite ahorrar espacio en ancho y tener un horno compacto y robusto. Es apto para artesanos y laboratorios semi-industriales garantizando la máxima versatilidad y permitiendo una cocción impecable tanto a plena como a media carga.

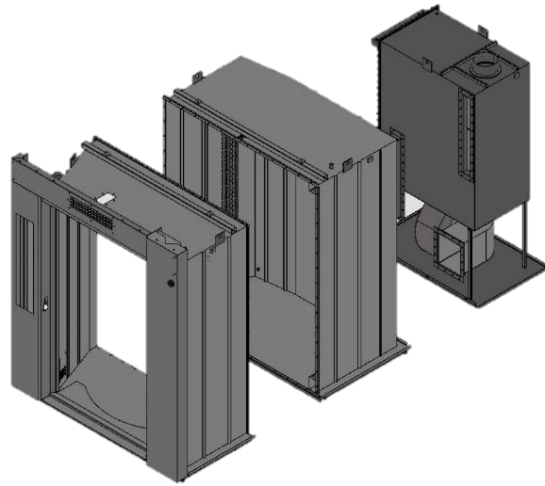


➤ ESTRUCTURA PREMONTADA

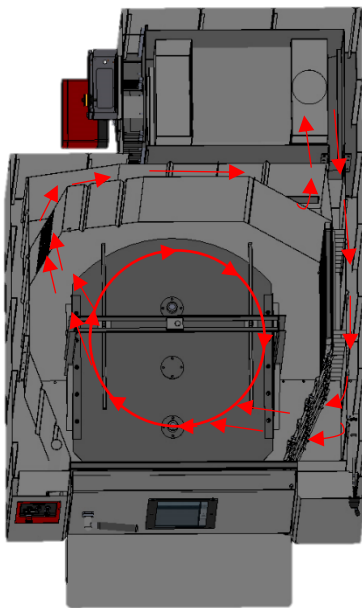
- La estructura es robusta y completamente soldada;
- El horno se suministra en 2 o 3 piezas semiensambladas (según modelo).

Beneficios:

- Máxima resistencia en el tiempo;
- Ausencia de fugas de calor;
- Simplicidad y velocidad de montaje en obra;
- Posibilidad de atravesar cualquier puerta estándar de 100 cm.



CARACTERÍSTICA PRINCIPAL: QUEMADOR TRASERO



➤ UNIFORMIDAD DE COCCIÓN

- El horno tiene un circuito de aire diseñado para envolver el carro durante la rotación;
- La cocción es perfectamente homogénea en cada bandeja del carro, en todas sus partes;
- El flujo de aire es dirigido por compuertas de ventilación ajustables.
- La cavidad lateral especialmente diseñada favorece el flujo de aire correcto

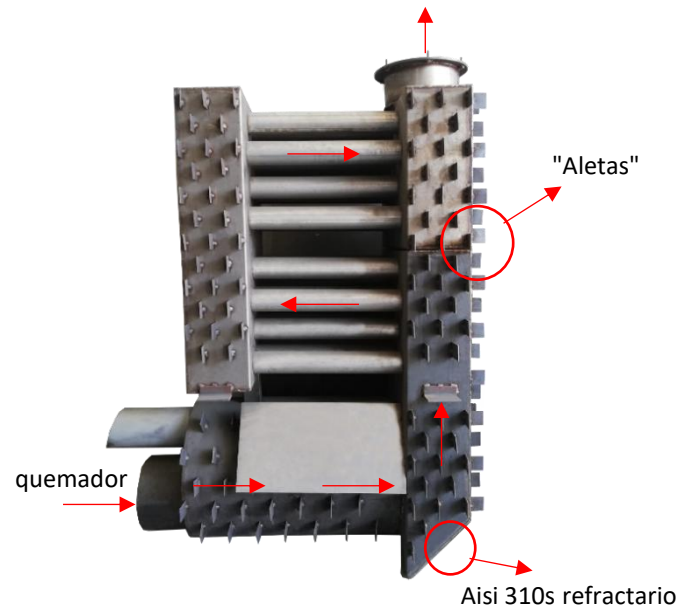
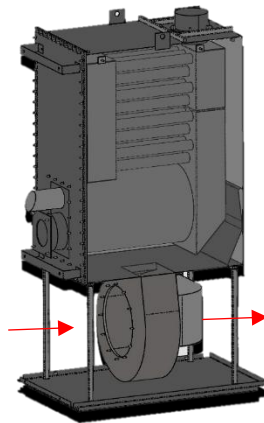
➤ MANTENIMIENTO Y ACCESIBILIDAD

- Debe preverse un espacio lateral para el mantenimiento de la caldera trasera.
- El quemador está en la parte trasera;
- El vidrio se puede quitar para facilitar la limpieza;
- El vaporizador está fijo y a la altura máxima de la cámara.

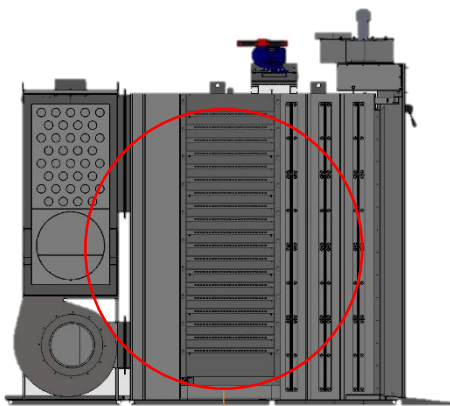


➤ CALDERA

- La caldera está fabricada en acero refractario de espesor especial, resistente a altas temperaturas y equipado con "aletas" especiales para una transmisión lenta y retención de calor;
- Su estructura «DIRECTA» permite el rápido paso del calor a través de las tuberías, incluso a máxima potencia, a altas temperaturas y por periodos de tiempo muy prolongados;
- El elevado número y tamaño de los tubos de sección circular que lo componen permite un excelente rendimiento.

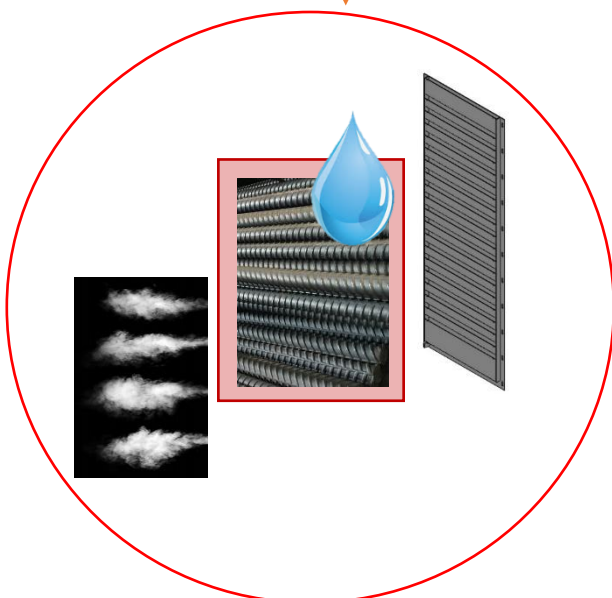


El ventilador empuja el aire caliente hacia el vaporizador y aspira el aire caliente procedente de la cámara de combustión.



➤ VAPORIZADOR

- El potente vaporizador colocado dentro de la cámara de combustión cubre toda la pared en toda su altura y garantiza una abundante producción de vapor incluso en presencia de un ciclo de trabajo continuo, tiempos de recuperación rápidos y una distribución homogénea del vapor en todo el carro.
- El vaporizador está formado por una columna de bolsillo muy robusta y permite la inserción tanto de barras estándar como de las famosas esferas de hierro fundido;



Opcional:
Vaporizador con esferas o con estructura mixta "esferas + barras de hierro".



➤ LA PUERTA

- Alto espesor (hoja de datos)
- Acero inoxidable satinado
- Vidrio doble
- Movimiento con casquillos de latón autolubricantes



➤ ALIMENTACIÓN

En los hornos CR el quemador se encuentra en la parte trasera.

La fuente de alimentación puede ser:

- Con quemador de gasoil, metano o GLP (1)
- Con resistencias reforzadas (2)



(1)

(2)

➤ COMANDOS



ELECTROMECHANICO



PANTALLA TÁCTIL

Permite:

- Inversor
- Posibilidad de regulación de aire (10 velocidades)
- Almacenamiento de recetas y análisis de datos al 100%

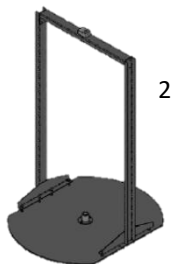
➤ GANCHO

Los hornos Rotor CR tienen diferentes tipos de enganche:

- Gancho clásico (1)
- Plataforma (2)



1



2

motorreductor



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS "CR"

INFORMACIÓN	MODELOS CR			
	CR1	CR2	CR3	CR4
N ° carros	1	1	1	2
Dimensión carros	40x60 50x70	45x75 60x80	60x100 80x80 80x100	2 X 60X80 1 X 80X120
N ° niveles por carro	15/18	18/20	18/20	18/20
Dimensiones externas Ancho x Fondo (cm)	100x150	137x203	160x230	195X315
Altura sin motores (cm)	205	240	240	220
Altura con motores (cm)	240	270	270	260
Peso (kg)	800	1200	1400	1800
Quemador	trasero	trasero	trasero	trasero
Potencia térmica (kcal / h)	40.000	55.000	80.000	90.000
Potencia térmica (KW)	47	76	93	105
Energía eléctrica con quemador (KW)	1	2,5	2,5	3
Energía eléctrica con resistencias (KW)	24 (6)	47 (12)	70 (18)	70 (18)
Voltaje	400 v – 50hz – 3PH	400 v – 50hz – 3PH	400 v – 50hz – 3PH	400 v – 50hz – 3PH
Material estructura	inox 430	inox 430	inox 430	inox 430
Posicionamiento manual del carro	✓	✓	✓	✓
Movimientos con casquillos de latón	✓	✓	✓	✓
Estructura soldada	parcial	parcial	parcial	parcial
Estructura premontada en 2 o 3 piezas	2	3	3	3
Material de la caldera	310s refractario	310s refractario	310s refractario	310s refractario
Iluminación led interior de la cámara de cocción	✓	puerta	puerta	puerta
Caldera con salida directa	✓	✓	✓	✓
Vaporera	Fija	Fija	Fija	Fija
Flujo de aire horizontal	✓	✓	✓	✓
Sistema de seguridad "demasiado-lleno"*	✓	✓	✓	✓
N° de deflectores de aire ajustables*	2	3	3	3

* SISTEMA "DEMASIADO LLENO": para proteger el funcionamiento regular y la seguridad del operador, hemos diseñado una cámara vertical separada del resto de la cámara de cocción con una puerta de apertura regulable que permite la salida del aire y la dispersión de la presión en la cámara de cocción, dado por la humedad de la masa.

* DEFLECTORES DE VENTILACION: nuestros deflectores para regular el flujo de aire durante la cocción son de acero inoxidable 430 y llegan a la altura de toda la cámara de cocción. La parte superior e inferior son ajustables cada 10 cm, para permitir una cocción uniforme desde las bandejas más altas hasta las más bajas.



LÍNEA DE HORNOS DE PISOS

MODELO «VAPOR»



Energy
saving

La serie de hornos de pisos VAPOR está diseñada y construida para producir cualquier tipo de pan, especialmente pan grande. El horno es extremadamente confiable, construido con materiales de calidad y diseñado como los mejores hornos del pasado, para asegurar la combinación perfecta de cocina tradicional e investigación innovadora de materiales. Apto para artesanos y laboratorios semi-industriales, garantiza la máxima versatilidad con una cocción impecable tanto de productos frescos como congelados, tanto a plena carga como a media carga.

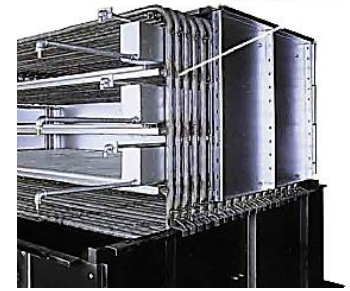
CARACTERÍSTICA PRINCIPAL: TUBOS ANULARES DIAM. 35 mm, ESPESOR 5,5 mm





➤ TUBOS DE ANILLO Y CONTROL DE CALIDAD

- Los tubos anulares son de hierro, 35 mm de diámetro (o 27 mm como opcional), 5,5 mm de espesor.
- Cada tubo se dobla y suelda manualmente para garantizar un sellado perfecto en el tiempo.
- La estanqueidad de la tubería se prueba con una máquina de prueba especial hasta 600 atmósferas.
- Los tubos de gran espesor son la mejor opción para mantener el calor dentro del horno lo máximo posible, evitando caídas de temperatura incluso después de horas de parada.



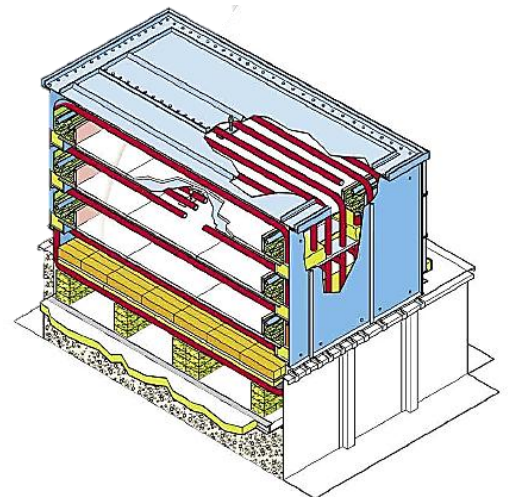
➤ BASE

La base de un horno VAPOR es la estructura de apoyo de todo el horno.

- Utilizamos hierro grueso, combinado con soldaduras robustas y continuas, para garantizar la máxima durabilidad.
- Los canales para el paso de los gases de combustión están completamente cubiertos con ladrillos refractarios creados según nuestra receta exclusiva.
- La base está diseñada para ser extremadamente fácil de montar, con el fin de ahorrar el mayor tiempo posible durante el montaje.

➤ CAMARAS DE COCCIÓN

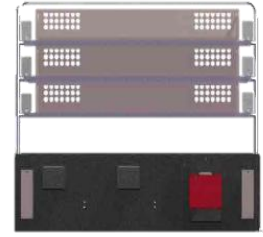
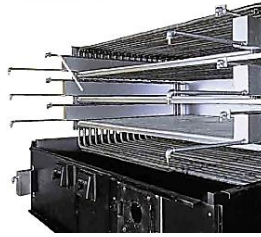
- Cada tubo se coloca a una distancia específica, para garantizar una cocción perfecta.
- El paso resultante proviene de años de estudio y experiencia y es el secreto de toda la estructura.
- En cada nivel delineado por los tubos se colocan ladrillos refractarios específicos que transferirán el calor directamente a la masa.
- La temperatura máxima de cocción recomendada es de unos 300°C. Más allá de este valor, el termostato de seguridad detendrá el sistema.
- El horno aumenta su temperatura 5°C cada minuto y por la mañana, desde el frío, tardará unos 50 minutos en alcanzar la temperatura deseada.



Nuestros LADRILLOS están productos con una receta específica y exclusiva, fruto de años de experiencia, para asegurar la máxima retención de calor con la mínima energía disipada. La ventaja de esta elección se encuentra en la reducción del consumo durante el ciclo de cocción y en la uniformidad constante del color del pan resultante.

➤ GENERADORES DE VAPOR

- Cada cámara está equipada con 2 generadores de vapor de acero internos (derecha e izquierda).
- Son completamente independientes y garantizan una alta y constante producción de vapor;
- Cada vaporizador es fácilmente extraíble para un fácil mantenimiento cuando y si es necesario;
- La cantidad de vapor producida por los generadores de vapor está relacionada con la temperatura utilizada en el horno. Si utiliza una temperatura media de unos 240 °C, es posible obtener vapor durante unos 5 segundos continuos.



➤ VIDRIOS Y PUERTAS

Cada horno se puede personalizar con el número, tipo y tamaño de puertas.

- Tamaños disponibles: 615 mm 750 mm;
- Materiales disponibles:
 - Vidrio de doble cámara de 20 mm
 - Acero aisi 430
- La apertura puede ser hacia arriba o hacia abajo, según el modelo elegido.
- Cada puerta está perfectamente equilibrada.



PANEL DE CONTROL:

- Electromecánico estándar
- Pantalla táctil bajo pedido

Fuente de alimentación de 24V



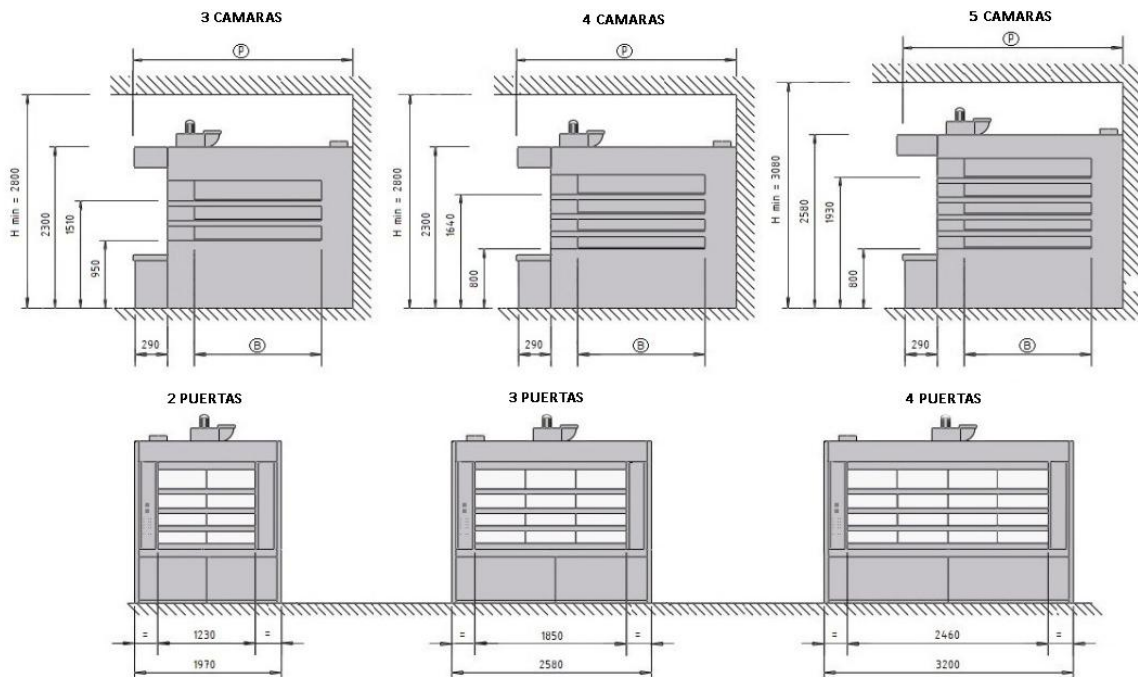
FUENTE DE ALIMENTACIÓN:

- Quemador de gas / diesel
- Leña
- Pellet



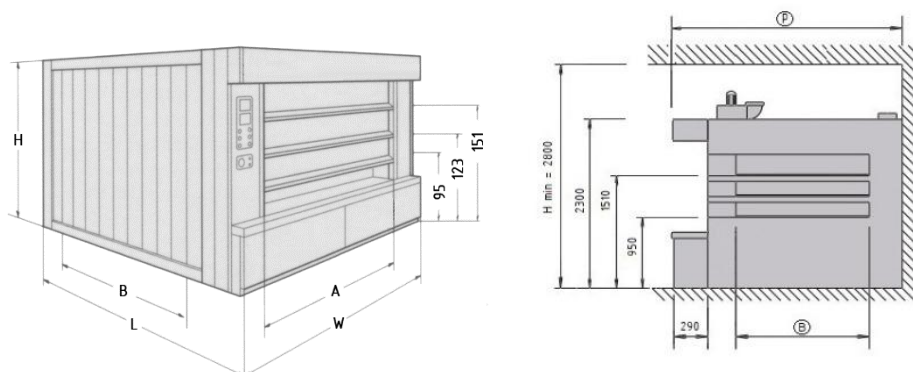
OPCIONAL:

Horno alimentado con leña



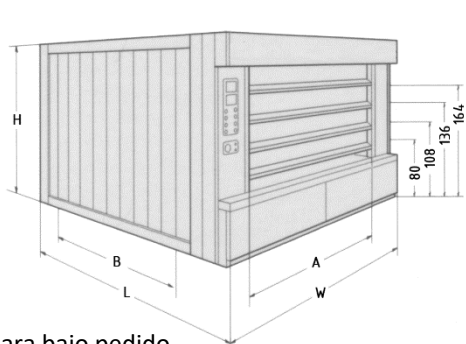
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS «VAPOR»

INFO	MODELOS DE HORNOS CON TUBOS ANULARES DE 3 CÁMARAS										
	36P1	36P2	36P3	39T0	39T1	39T2	39T3	312T0	312T1	312T3	312P1
N ° cámaras de cocción	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
N ° paletas	2	2	2	3	3	3	3	4	4	4	4
Superficie cocción (m2)	6	7,5	8,9	9	10	11,2	13,4	12	14,8	17,8	20,7
Estructura soldada	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
N° puertas de 62cm	6	6	6	9	9	9	9	12	12	12	12
N° de puertas/cámara	2	2	2	3	3	3	3	4	4	4	4
Dim. cámara interna (cm)	123x161	123x201	123x241	185x161	185x181	185x201	185x241	246x161	246x201	246x241	246x281
H 1° y 2° cámaras (cm)	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18
H 3 ° cámara (cm)	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19
Apertura puerta (hacia)	abajo	abajo	abajo	abajo	abajo	abajo	abajo	abajo	abajo	abajo	abajo
Dim. externa AnxP (cm)	197x299	197x339	197x379	258x299	258x319	258x339	258x379	320x299	320x339	320x379	320x419
H tot sin motores (cm)	230	230	230	230	230	230	230	230	230	230	230
H tot con motores (cm)	260	260	260	260	260	260	260	260	260	260	260
Peso aproximado (kg)	6.600	7.500	8.000	8.200	8.800	9.300	10.200	9.600	10.700	11.800	13.300
Diámetro tubos (mm)	35x5,5	35x5,5	35x5,5	35x5,5	35x5,5	35x5,5	35x5,5	35x5,5	35x5,5	35x5,5	35x5,5
Potencia térmica kcal/h	55.000	60.000	70.000	70.000	78.000	85.000	95.000	90.000	97.000	110.000	120.000
Potencia térmica KW	64	70	81	81	90	99	110	104	112	127	139
Voltaje 400v 50hz 3ph	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Pisos refractarios arcilla	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Material estructura	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430
Material de base	Hierro	Hierro	Hierro	Hierro	Hierro	Hierro	Hierro	Hierro	Hierro	Hierro	Hierro
estructura + concreto	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Lana de roca prensada	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Vidrio templado	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Iluminación cámaras	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Vaporizadores extraíbles	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Vaporizador en cámara	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2

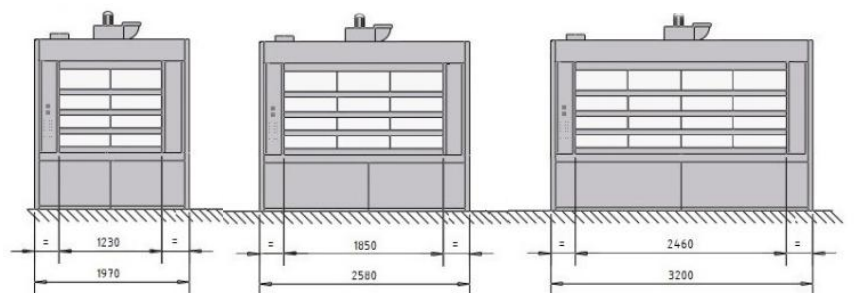


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS «VAPOR»

INFO	MODELOS HORNOS CON TUBOS ANULARES CON 4 CÁMARAS										
	48P0	48P2	48P3	412T1	412T2	412T3	412P1	416T2	416T3	416P1	416P2
N ° cámaras de cocción	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
N ° paleta	2	2	2	3	3	3	3	4	4	4	4
Superficie cocción (m2)	8	10	11,9	11,9	14,9	17,8	20,8	19,7	23,7	27,6	29,6
Estructura soldada	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
N° puertas de 62cm	8	8	8	12	12	12	12	16	16	16	16
N° de puertas/cámara	2	2	2	3	3	3	3	4	4	4	4
Dim. puerta LxH (cm)	62x34	62x34	62x34	62x34	62x34	62x34	62x34	62x34	62x34	62x34	62x34
Dim. cámara interna (cm)	123x161	123x201	123x241	185x161	185x201	185x241	185x281	246x201	246x241	246x281	246x301
H 1° y 2° cámaras (cm)	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18
H 3° cámara (cm)	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19
Apertura puerta (hacia)	abajo	abajo	abajo	abajo	abajo	abajo	abajo	abajo	abajo	abajo	abajo
Dim. externas AnxP (cm)	197x299	197x339	197x379	258x299	258x339	258x379	258x419	320x339	320x379	320x419	320x439
H tot sin motores (cm)	230	230	230	230	230	230	230	230	230	230	230
H tot con motores (cm)	260	260	260	260	260	260	260	260	260	260	260
Peso aproximado (kg)	6.600	7.500	8.000	9.000	9.600	10.500	11.700	9.600	10.700	11.800	13.300
Diámetro tubos (mm)	35x5,5	35x5,5	35x5,5	35x5,5	35x5,5	35x5,5	35x5,5	35x5,5	35x5,5	35x5,5	35x5,5
Potencia térmica kcal/h	63.000	73.000	83.000	93.000	97.000	110.000	125.000	115.000	130.000	135.000	140.000
Potencia térmica KW	73	85	96	108	113	128	145	134	151	157	163
Voltaje 400v 50hz 3ph	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Pisos refractarios arcilla	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Material estructura	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430
Material de base	Hierro	Hierro	Hierro	Hierro	Hierro	Hierro	Hierro	Hierro	Hierro	Hierro	Hierro
Estructura + concreto	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Lana de roca presada	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Vidrio templado	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Iluminación cámara	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Vaporizadores extraíbles	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Vaporizador en cámara	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2



5° cámara bajo pedido



LÍNEA DE HORNOS DE PISOS

MODELO «ELETTRO»



Energy
saving

La serie ELETTRO de hornos de pisos fue diseñada y construida para producir cualquier tipo de pan, aprovechando todas las ventajas de la fuente de alimentación eléctrica, con resistencias reforzadas.

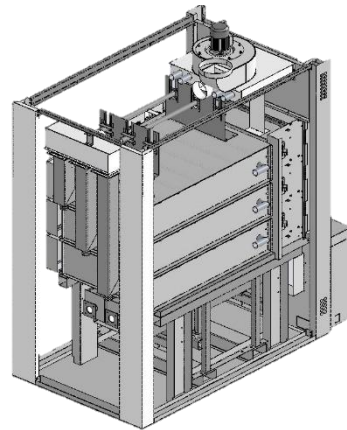
CARACTERÍSTICA PRINCIPAL: RESISTENCIAS ELÉCTRICAS ESPECIALES



➤ BASE Y ESTRUCTURA

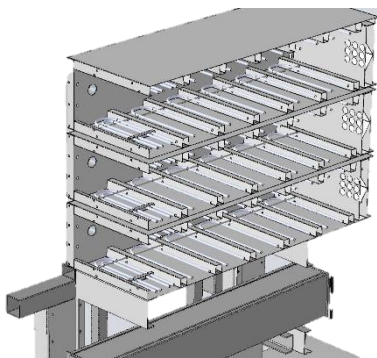
La base de un horno ELETTRO es el apoyo de la estructura.

- Utilizamos hierro grueso, combinado con soldaduras robustas y continuas, para garantizar la máxima duración en el tiempo.
- Los vaporizadores se colocan directamente en la parte inferior de la estructura.
- La base está diseñada para ser extremadamente fácil de montar, con el fin de ahorrarle al trabajador de montaje el mayor tiempo posible.



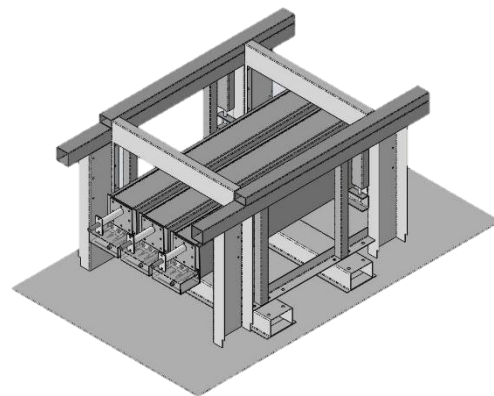
➤ CAMARAS DE COCCIÓN

- Las cámaras de cocción de los hornos CONTINENTAL están soldadas individualmente y construidas herméticamente para evitar la pérdida de calor, incluso después de años.
- Cada cámara es independiente de las demás, tanto en términos de funcionamiento como de regulación de temperatura.
- Cada cámara está aislada con lana de roca prensada, tanto entre una como otra, y lateralmente; de esta manera es posible cocinar productos que requieren temperaturas muy diferentes incluso en cámaras adyacentes.
- La temperatura de cada cámara se puede ajustar individualmente en las diferentes áreas: frontal, trasera, central.



➤ VAPORIZADOR

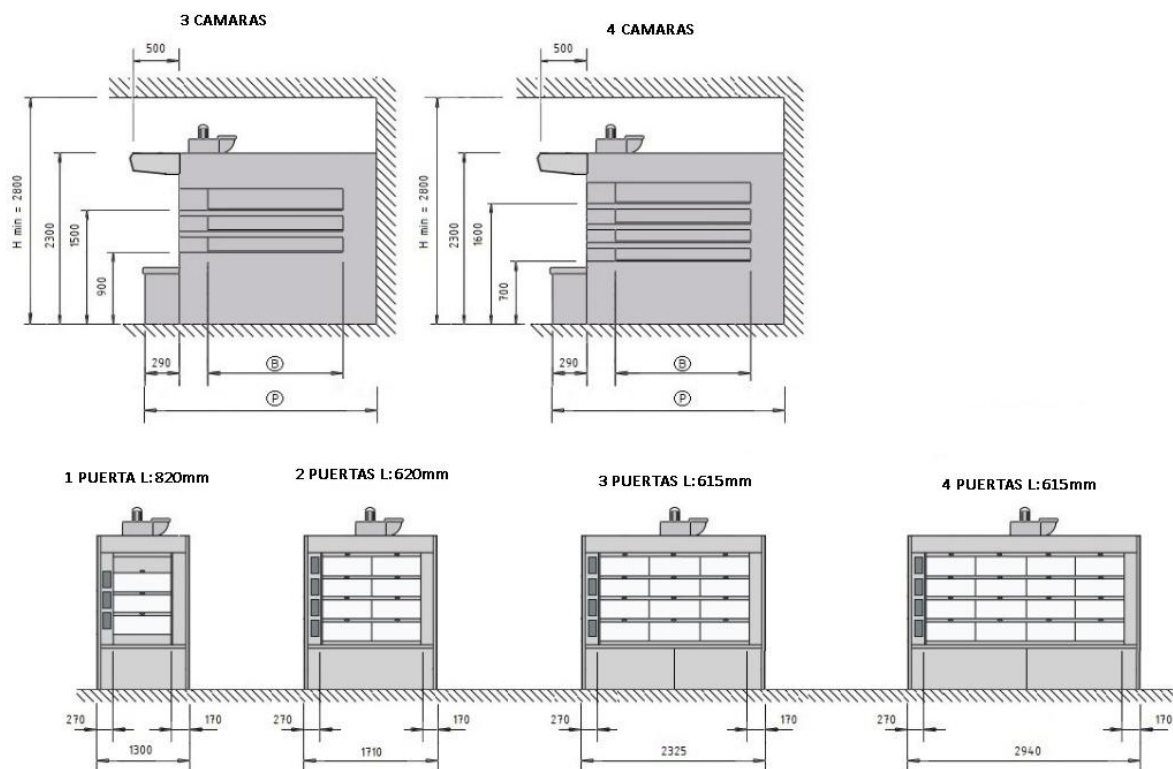
- Cada cámara está equipada con 1 vaporizador correspondiente.
- Son completamente independientes y garantizan una alta y constante producción de vapor gracias a las 2 resistencias reforzadas colocadas en cada una de ellas;
- Cada vaporizador se puede inspeccionar fácilmente para su mantenimiento cuando y si es necesario;
- La cantidad de vapor producido por los generadores de vapor es independiente de la temperatura utilizada en el horno.



➤ RESISTENCIAS y PLACAS DE ALIMENTACION

- Las resistencias en "U" se fabrican en AISI 321.
- 2 resistencias blindadas para cada vaporera para no dejar nunca la panadería sin vapor, incluso en caso de averías.
- Las resistencias son extremadamente fáciles de reemplazar.
- Cada horno está equipado con tableros de potencia, para garantizar el máximo funcionamiento en todo momento.
- Posibilidad de incorporar el sistema «ECO» para un mayor ahorro energético.
- Posibilidad de controlar el horno con paneles de pantalla táctil bajo pedido.





➤ AHORRO ENERGÉTICO Y RESPETO AL MEDIO AMBIENTE



Los hornos eléctricos Continental Forni han sido concebidos, diseñados y contruidos para reducir al mínimo el consumo energético, tanto en la versión básica de los distintos modelos como, más aún, con la aplicación del sistema "ECO", desarrollado para reducir aún más la energía Requisida para el funcionamiento del horno.

Nuestros hornos cumplen con todas las normativas en materia de reducción de emisiones y son aptos para su instalación en zonas residenciales donde no está permitida la instalación de hornos de gas / diesel.

Todos nuestros procesos de producción están diseñados con el fin de respetar el medio ambiente y no dispersarse más de lo necesario a la atmósfera.

Intentamos no utilizar envases superfluos y cada miembro del personal de la empresa realiza una escrupulosa recogida selectiva.

Estos son nuestros principios y tratamos de aplicarlos en todas partes, tanto en los departamentos de producción como en las instalaciones de nuestros clientes.



FICHA TÉCNICA «ELECTRO»

INFORMACIÓN	HORNO ELÉCTRICO 1 PALETA				HORNO ELÉCTRICO 2 PALETAS				
	4C1P12	4C1P16	4C1P18	4C1P20	408-E0	408-E1	408-E2	408-E3	408-E4
N ° cámaras de cocción	4	4	4	4	4	4	4	4	4
N° paletas	1	1	1	1	2	2	2	2	2
Superficie de cocción (m2)	4	5,12	6	6,4	6	8	9	10,5	12
Estructura toda soldada	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Número total de puertas	4 x 82cm	4 x 82cm	4 x 82cm	4 x 82cm	8 x 62cm	8 x 62cm	8 x 62cm	8 x 62cm	8 x 62cm
N° puertas para cámara	1 x 82cm	1 x 82cm	1 x 82cm	1 x 82cm	2 x 62cm	2 x 62cm	2 x 62cm	2 x 62cm	2 x 62cm
Dim. cámara interna (cm)	82x120	82x160	82x180	82x200	123x120	123x160	123x180	123X200	123X240
H 1° e 2° cámara (cm)	18	18	18	18	18	18	18	18	18
H 3° cámara (cm)	19	19	19	19	19	19	19	19	19
Apertura de puerta (atrás)	alto	alto	alto	alto	alto	alto	alto	alto	alto
Dim. ext. horno AnxPr (cm)	130x240	130x280	130x300	130x320	171x240	171x280	171x300	171X320	171X369
H tot sin motores (cm)	230	230	230	230	230	230	230	230	230
Resistencia doble en la boca	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Resistencias reforzadas	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Energía eléctrica. Inst. (Kw)	22	27	30	32	27,3	33,8	30	36	44,8
Potencia con eco-system (kw)	18	22	24	27	22	27,6	24	29	36
Voltaje 400v 50hz 3PH	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Ladrillos refractarios arcilla	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Material de la estructura	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430
Material de base	Hierro	Hierro	Hierro	Hierro	Hierro	Hierro	Hierro	Hierro	Hierro
Cámaras 100% independientes	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Vidrio templado	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Iluminación de la cámara	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Extractor en la campana	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
N° vaporizadores para cámara	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Vaporera doble resistencia	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Cantidad de vapor	alta	alta	alta	alta	alta	alta	alta	alta	alta
Encendido automático	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
Eco system	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS «ELETTRO»

INFO	HORNOS ELÉCTRICOS DE PISO CON 3 PALETAS Y PUERTAS DE 615mm									
	306-E0	306-E1	306-E2	306-E3	306-E4	408-E0	408-E1	408-E2	408-E3	408-E4
N ° cámaras de cocción	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4
N° paletas	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Superficie de cocción (m2)	4,5	6	6,7	7,4	9	6	8	9	10,5	12
Estructura toda soldada	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Número total de puertas	6	6	6	6	6	8	8	8	8	8
N° puertas para cámara	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Dim. cámara interna (cm)	123X120	123x160	123x180	123x200	123x240	123x120	123x160	123x180	123X200	123X240
H 1° e 2° cámara (cm)	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18
H 3° cámara (cm)	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19
Apertura de puerta (atrás)	alto	alto	alto	alto	alto	alto	alto	alto	alto	alto
Dim. ext. horno AnxPr (cm)	171x240	171x280	171x300	171x320	170x360	171x240	171x280	171x300	171X320	171X369
H tot sin motores (cm)	230	230	230	230	230	230	230	230	230	230
Doble resistencia en la boca	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Resistencias reforzadas	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Potencia eléctrica instalada(kw)	20,2	24,8	22,5	27	33,5	27,3	33,8	30	36	44,8
Potencia con eco-system (kw)	16,5	20	18	21,5	26,5	22	27,6	24	29	36
Voltaje 400v 50hz 3PH	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Ladrillos refractarios arcilla	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Material estructura	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430
Material de base	hierro	hierro	hierro	hierro	hierro	hierro	hierro	hierro	hierro	hierro
Cámaras 100% independientes	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Vidrio templado	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Iluminación de la cámara	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Extractor en la campana	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
N° vaporizadores para cámara	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Vaporera doble resistencia	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Cantidad de vapor	alta	alta	alta	alta	alta	alta	alta	alta	alta	alta
Encendido automático	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
Eco system	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional

LINEA FORNI A PIANI

MODELO «MODULARE»



La serie de hornos modulares MODULAR nace, se diseña y se construye para producir cualquier tipo de pizza, pan, pastelería aprovechando todas las ventajas de la alimentación mediante resistencias eléctricas blindadas, el bajo consumo energético y la estructura modular. Especialmente esta composición modular es perfecta para permitir la construcción del horno en función de las necesidades del cliente.

CARACTERÍSTICA PRINCIPAL: ESTRUCTURA MODULAR Y ALIMENTACIÓN POR RESISTENCIAS ELÉCTRICAS



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS «MODULAR»

INFO	MP218	MP226	MP318	MP326	MP418	MP426	MP618	MP626
Ideal para pizza, pan, pasteles.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
cámaras de cocción modulares	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Medidas exteriores (AnxPrxAI) cm	125x101x36	125x101x44	166x101x36	166x101x44	125x161x36	125x161x44	166x161x36	166x161x44
Medidas internas (AnxPrxAI) cm	83x66x18	83x66x26	124x66x18	124x66x26	83x126x18	83x126x26	124x126x18	124x126x26
Peso (kg)	135	155	182	207	201	223	278	311
Potencia nominal (kw)	6	6	7,8	7,8	10	10	17	17
Potencia media de cocción (KW)	3	3	3,9	3,9	5	5	8,5	8,5
Temperatura máxima (°C)	400	400	400	400	400	400	400	400
Nº de bandejas de 40x60 cm	2	2	3	3	4	4	6	6
Nº Pizza diámetro 33 cm	3	3	5	5	6	6	9	9
Enfornador	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional
Vaporizador	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional
Pisos refractarios	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional
Tapas de chapa en relieve	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional
Campana con extractor	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Cámara de fermentación en base	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional
Base con ruedas	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Rejilla para bandejas	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional	opcional
Voltaje: 400v, 50hz, 3ph	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓



LÍNEA DE HORNOS DE PISOS

MODELO «ELETTRO-VAPOR»



La serie ELETTRO-VAPOR de hornos de pisos ha sido diseñada para combinar la increíble potencia de nuestros hornos de tubos anulares con la flexibilidad de una cámara eléctrica con resistencias reforzadas. Esto permite aprovechar la cámara superior al final de la jornada laboral para la cocción de todos aquellos productos de pastelería que requieran una mayor flexibilidad.

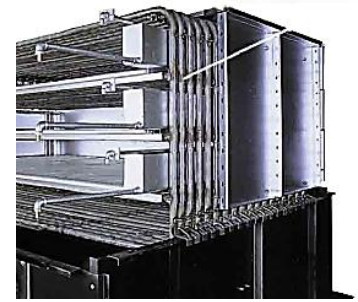
CARACTERÍSTICA PRINCIPAL: HORNO HÍBRIDO (TUBERÍAS + ELÉCTRICO)





➤ TUBOS ANULARES Y CONTROL DE CALIDAD

- Los tubos anulares están hechos de hierro, 35 mm de diámetro (o 27 mm como opción), 5,5 mm de espesor;
- Cada tubo se dobla y suelda manualmente para asegurar un sellado perfecto en el tiempo;
- Cada tubo se prueba con una máquina de prueba especial hasta 600 atmósferas.



➤ BASE

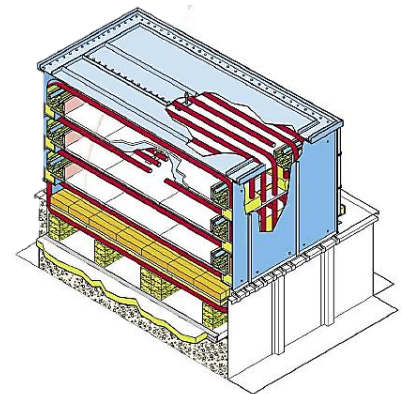
la base de un horno ELETTO VAPOR es el apoyo de la estructura.

- Utilizamos hierro grueso, combinado con soldaduras robustas y continuas, para garantizar la máxima durabilidad en el tiempo;
- Los canales para el paso de los humos están totalmente revestidos con ladrillos refractarios creados según nuestra receta exclusiva, con una composición que garantiza una mayor retención de calor que los demás en el mercado;
- La base está diseñada para ser extremadamente fácil de montar, con el fin de ahorrar el mayor tiempo posible al trabajador de montaje.



➤ PISOS Y COCCIÓN

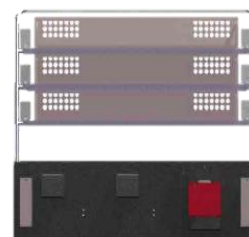
- Cada tubo se coloca a una distancia específica para garantizar una cocción perfecta.
- El paso resultante proviene de años de estudio y experiencia y es el secreto de toda la estructura.
- En cada nivel delineado por los tubos se colocan ladrillos refractarios específicos que transferirán el calor directamente a la masa.
- La temperatura máxima de cocción es de 300°C. Más allá de este valor, el termostato de seguridad detendrá el sistema.
- El horno aumenta su temperatura de 5°C cada minuto y por la mañana, desde el frío, tardará 50 minutos en alcanzar la temperatura deseada.
- La cámara superior es ELÉCTRICA, independiente del resto del horno tanto como fuente de alimentación como regulador de temperatura. Está equipado con resistencias reforzadas y permite una flexibilidad de uso inigualable, ayudada por el calor generado por las otras cámaras, destinado a aumentar el ahorro energético del horno.



Nuestros LADRILLOS están elaborados con una receta específica y exclusiva, fruto de años de experiencia, para asegurar la máxima retención de calor con la mínima energía disipada. La ventaja de esta elección se encuentra en la reducción del consumo durante el ciclo de cocción y en la constante uniformidad del color del pan resultante.

➤ VAPORIZADOR

- cada cámara está equipada con 2 generadores de vapor internos de acero (derecha e izquierda), a menos que se solicite lo contrario al realizar el pedido.
- son completamente independientes y garantizan una alta y constante producción de vapor;
- cada vaporera se puede quitar fácilmente para su mantenimiento cuando y si es necesario;
- La cantidad de vapor producido por los generadores de vapor está relacionada con la temperatura utilizada en el horno. Si utiliza una temperatura media de 240°C, es posible obtener vapor durante 5 segundos continuos.



➤ VIDRIOS Y PUERTAS

Cada horno se puede personalizar con el número, tipo y tamaño de puertas.

- Tamaños disponibles: 615 mm, 750 mm;
- Materiales disponibles:
 - ✓ 100% vidrio con doble cámara de 20 mm
 - ✓ Acero aisi 430
- La apertura puede ser hacia arriba o hacia abajo, según el modelo elegido
- Cada puerta está perfectamente equilibrada



PANEL DE CONTROL :

- Electromecánica
- Pantalla táctil bajo pedido

Fuente de alimentación de 24 V



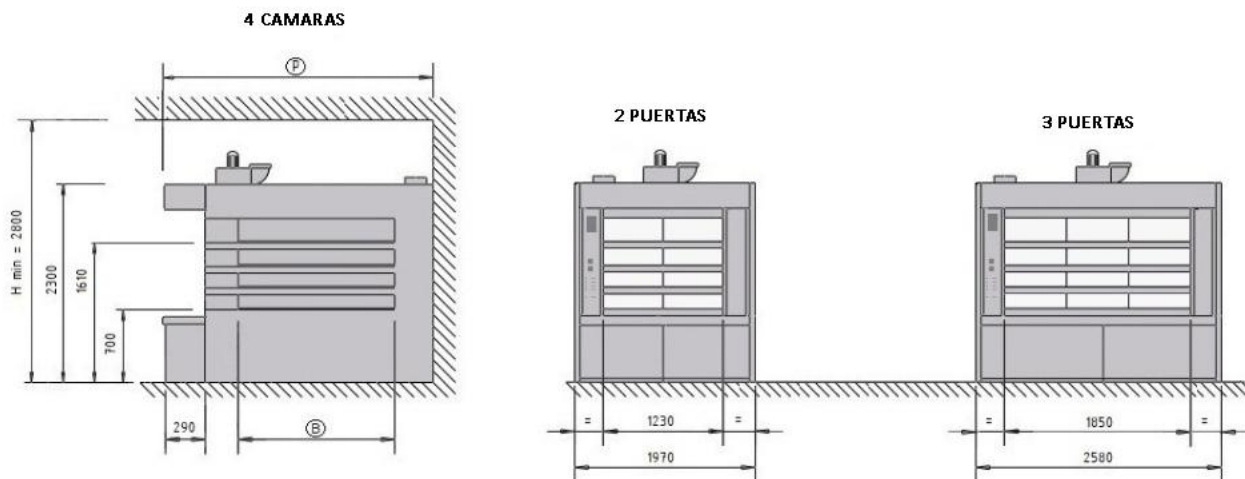
ALIMENTACIÓN:

- Quemador de gas/diesel
- Leña
- Pellet



OPCIONAL:

- Horno con alimentación con leña



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE «ELECTTRO-VAPOR»

INFO	MODELOS DE HORNOS CON TUBOS ANULARES CON 1 CÁMARA ELÉCTRICA							
	FVE 42A	FVE 42C	FVE 42E	FVE 42G	FVE 43A	FVE 43C	FVE 43E	FVE 43G
N° cámaras de tubos anulares	3	3	3	3	3	3	3	3
N° cámaras eléctricas	1	1	1	1	1	1	1	1
N° paletas	2	2	2	2	3	3	3	3
Superficie total de cocción (m2)	8	10	11	12	12	15	16	18
Superficie cocción de la cámaras con tubos (m2)	6	7,5	8,2	9	9	11,2	12	13,4
Superficie cocción cámara eléctrica (m2)	2	2,5	2,7	3	3	3,7	4	4,5
N° porte da 62cm	8	8	8	8	12	12	12	12
Dim. de la cámara interna (cm)	123x161	123x201	123x221	123x241	185x161	185x201	185x221	246x141
H 1° 2° 3° cámaras (cm)	18	18	18	18	18	18	18	18
H 4° cámara (cm)	19	19	19	19	19	19	19	19
Apertura de la puerta (hacia)	abajo	abajo	abajo	abajo	abajo	abajo	abajo	abajo
Dim. externas LxP (cm)	197x299	197x339	197x359	197x379	259x300	259x339	259x359	259x379
Dim fachada (cm)	197x230	197x230	197x230	197x230	259x230	259x230	259x230	259x230
H tot sin motores (cm)	230	230	230	230	230	230	230	230
Peso aproximado (kg)	6.900	7.900	8.400	8.700	8.700	9.300	10.400	10.800
Diámetro de las tuberías (mm)	35x5,5	35x5,5	35x5,5	35x5,5	35x5,5	35x5,5	35x5,5	35x5,5
Potencia térmica kcal / h	55.000	60.000	64.000	70.000	70.000	85.000	90.000	95.000
Potencia térmica kW	58	70	74	81	81	99	104	110
Potencia eléctrica total (KW)	9,4	10,9	11,6	12,3	13,1	15,4	16,5	17,7
Pisos refractarios de arcilla	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Material estructura	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430	Inox 430
Material de base	hierro	hierro	hierro	hierro	hierro	hierro	hierro	hierro
Lana de roca prensada	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Vidrio templado	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Iluminación cámara	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Vaporizador en cámara	2	2	2	2	2	2	2	2
Vaporizador extraíble	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Cantidad de vapor	alta	alta	alta	alta	alta	alta	alta	alta

SERIE DE HORNOS DE CONVECCIÓN

MODELO «VENTO»



La serie de hornos de convección VENTO ha sido diseñada para combinar la facilidad de cocción de los hornos de convección con la flexibilidad de uso en todo tipo de ámbito: panadería, pastelería, gastronomía.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES: HORNO DE CONVECCIÓN



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS «VENTO»

INFO	CFC4 E	CFC4 G	CFC6 E	CFC6 G	CFC10 E	CFC10 G
Apto para pan, pastelería, gastro	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Alimentación	Electrico	Gas	Electrico	Gas	Electrico	Gas
Tamaño externo (LxPxA) cm	85x103x70	85x103x70	85x103x85	85x103x85	85x103x113	85x103x113
Capacidad (N° bandejas 40x60)	4	4	6	6	10	10
Espacio entre niveles (mm)	80	80	80	80	80	80
Peso (kg)	93	93	110	123	140	160
Potencia nominal (kW)	7,8	9,3	10,4	13,5	15,4	18
Tensión	Electric 380/400 3N (V) - 50/60 hz	220/230 (V) – 50/60 hz	Electric 380/400 3N (V) - 50/60 hz	220/230 (V) – 50/60 hz	Electric 380/400 3N (V) - 50/60 hz	220/230 (V) – 50/60 hz
Temperatura (°C)	100-270	100-260	100-270	100-260	100-270	100-260
Material de estructura	inox	inox	inox	inox	inox	inox
Panel de control	Electromecánico	Electromecánico	Electromecánico	Electromecánico	Electromecánico	Electromecánico
Humidificador	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
Pantalla táctil (100 recetas)	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
Sonda especial directa	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
Sistema de lavado	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional
Basamento	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional	Opcional

Photos represent ovens with touch screen control panel



CFC4

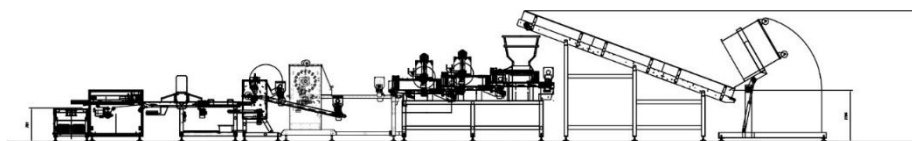


CFC6

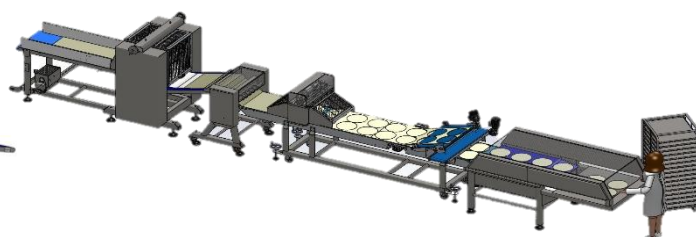
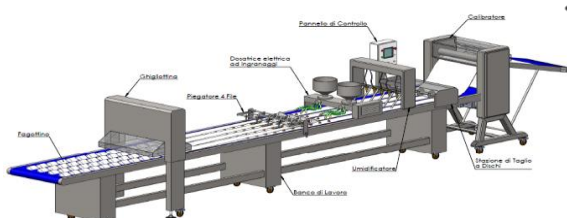
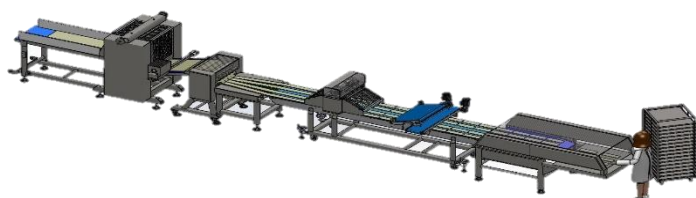


CFC10

SOLUCIONES TÉCNICAS E INGENIERÍA DE PLANTAS A MEDIDA



- LÍNEAS PARA PAN
- LÍNEAS PARA CROISSANT
- LÍNEAS PARA PIZZA
- MESAS DE TRABAJO
- SISTEMAS DE MOVIMENTACIÓN
- SOLUCIONES 100% PERSONALIZADAS

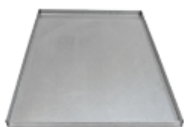


ACCESORIOS Y MÁQUINAS



BANDEJAS PLANAS ALUMINIZADAS 8/10

Cod	H (mm)	Dim (mm)
CTLSP20402	20	200X400
CTLSP30402	20	300X400
CTLSP40602	20	400x600
CTLSP50702	20	500x700
CTLSP60802	20	600x800



BANDEJAS PLANAS DE ALUMINIO 12/10

Cod	H (mm)	Dim (mm)
CTAPP40602	20	400x600
CTAPP50702	20	500x700
CTAPP60802	20	600x800
CTAPP80802	20	800x800
CTAPP801002	20	800x1000



BANDEJAS PLANAS DE ALUMINIO PERFORADAS 15/10

Cod	H (mm)	Dim (mm)
CTAFP40602	20	400x600
CTAFP50702	20	500x700
CTAFP60802	20	600x800
CTAFP80802	20	800x800
CTAFP801002	20	800x1000



BANDEJAS DE ALUMINIO CORRUGADO PERFORADO CON 2 BARRAS DE REFUERZO

Cod	H (mm)	Dim (mm)	canales
CTAFO4060	30	400x600	4-5
CTAFO5070	30	500x700	5-6
CTAFO6080	30	600x800	8-12
CTAFO8080	30	800x800	10-12
CTAFO80100	30	800x1000	10-14



BANDEJAS DE ALUMINIO CORRUGADO PERFORADO CON 4 BARRAS DE REFUERZO

Cod	H (mm)	Dim (mm)	Canales
CTAFON4060	30	400x600	4-5
CTAFON5070	30	500x700	5-6
CTAFON6080	30	600x800	8-12
CTAFON8080	30	800x800	10-12
CTAFON80100	30	800x1000	10-14



BANDEJAS DE ALUMINIO CORRUGADO PERFORADO CON MARCO CUADRADO

Cod	H (mm)	Dim (mm)	Canales
CTAFOT4060	30	400x600	4-5
CTAFOT5070	30	500x700	5-6
CTAFOT6080	30	600x800	8-12
CTAFOT8080	30	800x800	10-12
CTAFOT80100	30	800x1000	10-14



BANDEJAS DE ALUMINIO CORRUGADO PERFORADO CON MARCO REDONDEADO

Cod	H (mm)	Dim (mm)	Canales
CTAFOS4060	20	400x600	4-5
CTAFOS5070	20	500x700	5-6
CTAFOS6080	20	600x800	8-12
CTAFOS8080	20	800x800	10-12
CTAFOS80100	20	800x1000	10-14



BANDEJAS ALUMINIZADAS CON FORMAS 8/10

Cod	Dim (mm)	H (mm)	N° formas
CTLSF4060	400x600	15/25	Bajo demanda
CTLAF6080	600x800	15/25	Bajo demanda
CTLAF8080	800x800	15/25	Bajo demanda



BANDEJAS ALUMINIZADAS PARA PAN TOSTADO

Cod	Dim (mm)	H (mm)
CTLAPC2010H10	20X10	10
CTLAPC3010H10	30X10	10
CTLAPC4010H10	40X10	15
CTLAPC5010H10	50X10	15
Set/grupos	Bajo demanda	Bajo demanda



Medidas especiales y/o alternativas "bajo demanda"

**CARROS PARA BANDEJAS DE INOX AISI 430
SOPORTE DE RUEDAS GALVANIZADO**

Inox 430

COD	DIM
CCPTZ4060	400x600
CCPTZ5070	500x700
CCPTZ6080	600x800
CCPTZ8080	800x800
CCPTZ80100	800x1000



**CARROS PARA BANDEJAS DE INOX AISI 304
SOPORTE DE RUEDAS GALVANIZADO**

Inox 304

COD	DIM
CCPTI4060	400x600
CCPTI5070	500x700
CCPTI6080	600x800
CCPTI8080	800x800
CCPTI80100	800x1000

**CARROS ROTOR DE INOX AISI 430
SOPORTE DE RUEDAS GALVANIZADO**

Inox 430

COD	DIM
CCRZ4060	400x600
CCRZ5070	500x700
CCRZ6080	600x800
CCRZ8080	800x800
CCRZ80100	800x1000



**CARROS ROTOR DE INOX AISI 304
SOPORTE DE RUEDAS GALVANIZADO**

Inox 304

COD	DIM
CCRI4060	400x600
CCRI5070	500x700
CCRI6080	600x800
CCRI8080	800x800
CCRI80100	800x1000

CARROS CON ASTAS

Inox 304

COD	DIM
CPISTD	STD H 180
CPIDOUB	DOUBLE H 180



CARROS PARA ENFORNADORES

Inox 304 / 580-590mm

COD	DIM
CPTE2000	L: 2000 mm
CPTE2500	L: 2500 mm
CPTE3000	L: 3000 mm
CPTE35000	L: 3500 mm



ENFORNADORES

ALUMINIO ANODIZADO Y ALGODÓN

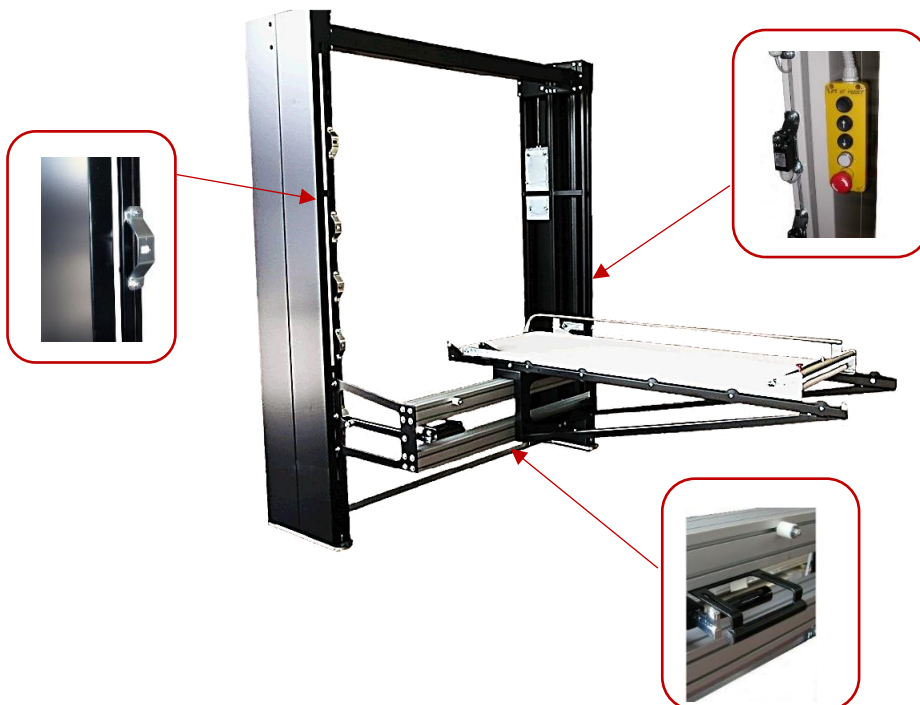
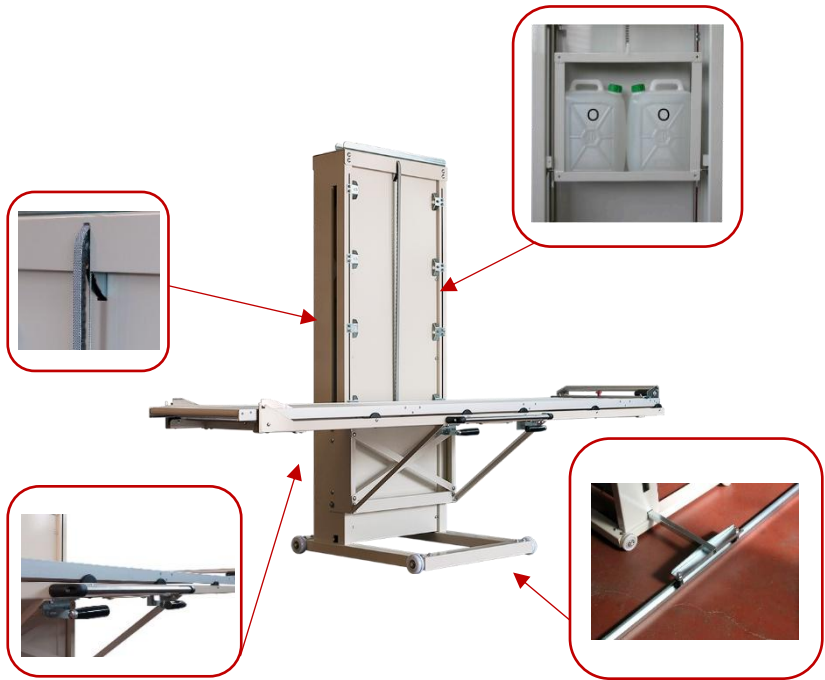
COD	INTER EJES	ANCHO
	mm	mm
CT1600	1600	580
CT1800	1800	580
CT2000	2000	580
CT2200	2200	580
CT2400	2400	580
CT2800	2800	580
CT3200	3200	580



ELEVADOR PARA CARGADORES DE HORNO



Dimensiones 94x250 altura 190 cm,
Peso vacío 100 KG,
Dim. de cocción: de 61 cm a 169 cm
Montaje: 1 hora



Las dimensiones dependen del horno
Peso 300 KG,
Dim. de cocción: depende del horno.
Montaje: 3 horas

CÁMARA DE FERMENTACIÓN CONTROLADA



Características principales:

- Aluminio anodizado con estructura entrelazada
- Paneles de espuma de poliuretano de 60 mm, con revestimiento de aluminio gofrado
- Protecciones internas y canales de acero inoxidable
- Sótano aislado y “temperatura controlada” para evitar la acumulación de agua en el suelo y en las paredes
- Rango de temperatura: -9 +45 °C
- Sistema de refrigeración con ventilación por impulsos eléctricos
- Generador de vapor por inyección
- Control mediante pantalla táctil con posibilidad de “control remoto”

CODIGO	PUERTAS	CARROS	DIM. CARROS	MEDIDA EXTERNA	ALTURA STD	POTENCIA
	nr	nr	cm	mm	mm	kW
CFL124060	1	2	40X60	950X1110	2550	2,5
CFL244060	2	4	40X60	1350X1750	2550	7
CFL264060	2	5	40X60	1350X2150	2550	7
CFL126080	1	2	60X80	950X2150	2550	7
CFL246080	2	4	60X80	1750X2150	2550	7
CFL266080	2	6	60X80	1750X3000	2550	10
CFL286080	2	8	60X80	2150X3000	2550	13
CFL2480100	2	4	80X100	1750X2150	2550	7
CFL2680100	2	6	80X100	2150X3000	2550	13

CÁMARA DE FERMENTACIÓN



Características principales:

- Estructura de aluminio anodizado con paneles entrelazados
- Paneles de espuma de poliuretano de 40 mm, con revestimiento de aluminio gofrado
- Temperatura máxima: +45°C
- Protecciones internas y canales de acero inoxidable
- Cuadro de control electromecánico/digital
- Opción: Control por pantalla táctil con posibilidad de "control remoto"

CODIGO	PUERTAS	CARROS	DIM. CARROS	MEDIDA EXTERNA	ALTURA STD	POTENCIA
	nr.	nr.	cm	mm	mm	kW
C124060	1	2	40x60	840 x 1650	2250	3,5
C224060	2	2	40x60	1540 x 960	2250	3,5
C244060	2	4	40x60	1540 x 1650	2250	4,5
C264060	2	6	40x60	1540 x 2350	2250	4,5
C125070	1	2	50x70	840X1850	2250	3,5
C225070	2	2	50x70	1540X1060	2250	3,5
C245070	2	4	50x70	1540X1850	2250	4,5
C265070	2	6	50x70	1540X2650	2250	5,5
C126080	1	2	60x80	940X1970	2250	4,5
C226080	2	2	60x80	1800X1180	2250	4,5
C246080	2	4	60x80	1800X1970	2250	5,5
C266080	2	6	60x80	1800X2940	2250	6,5
C128080	1	2	80x80	1120X1970	2250	4,5
C228080	2	2	80x80	2070X1180	2250	4,5
C248080	2	4	80x80	2070X2000	2250	5,5
C268080	2	6	80x80	2070X2950	2250	6,5
C1280100	1	2	80x100	1120X2400	2250	4,5
C2280100	2	2	80x100	2070X1450	2250	4,5
C2480100	2	4	80x100	2070X2400	2250	6,5
C2680100	2	6	80x100	2070X3550	2250	6,5

AMASADORA ESPIRAL

MODELO	CIS20	CIS30	CIS40	CIS60
Capacidad de masa (kg)	3-20	5-30	6-40	60
Espiral, columna, tina	inox	inox	inox	inox
Dim. (cm) LxPxH	73x39x66	76x42x66	84x48x76	95x57x92
Peso (kg)	70	73	120	160
Potencia motor 3PH(Kw)	0,75/0,55	1,1/0,75	1,5/1,1	1,8/1,1
2 velocidades	✓	✓	✓	✓
Transmisión por cadena	✓	✓	✓	✓
Tensión, Hz, PH	400V, 50, 3	400V, 50, 3	400V, 50, 3	400V, 50, 3
Tina extraíble opcional	✓	✓	x	x
Cabeza inclinable opcional	✓	✓	✓	x



MODELO	CIS80	CIS100	CIS130	CIS160	CIS200
Capacidad masa (kg)	80	100	130	160	200
Capacidad harina (kg)	50	65	80	100	125
Espiral, columna, tina	inox	inox	inox	inox	inox
Dim. (cm) LxPxH	75x120x152	75x120x152	85x130x152	95x145x152	95x145x160
Peso (kg)	530	540	630	730	740
Potencia (Kw)	2,7 / 5,1	2,7 / 5,1	3,6 / 5,8	6,6 / 10	6,6 / 10
2 velocidades	✓	✓	✓	✓	✓
Tensión, Hz, PH	400V, 50, 3	400V, 50, 3	400V, 50, 3	400V, 50, 3	400V, 50, 3



MODELO	CISVE160	CISVE200
Capacidad masa (kg)	160	200
Capacidad harina (kg)	100	125
Espiral, columna, tina	inox	inox
Dim. (cm) LxPxH	95x145x160	95x145x160
Peso (kg)	840	840
Potencia (Kw)	8,5	8,5
2 velocidades	✓	✓
Tensión, Hz, PH	400V, 50, 3	400V, 50, 3



Per CIS160 e CIS200 abbiamo la possibilità di aggiungere il ribaltatore su banco o su spezzatrice

AMASADORA DE HORQUILLA

MODELO	CIF160
Capacidad de masa (kg)	160
Horquilla, tana	Alum/inox
Dimensiones (cm) LxPxA	106x151x135
Peso (kg)	120
Potencia motor 3PH (Kw)	5,5
2 velocidades	✓
Transmisión por cadena	✓
Tensión, Hz, PH	400V, 50, 3
Estructura	Acero pintado
Tina	Sin motor (libre)



CORTADORA

MAQUINA CORTADORA DE PAN TOSTADO

MODELO	CTTB	CTT
	BANCO	BASAMENTO
Dimensiones (cm)	60x61x60cm	60x71x94cm
Peso (kg)	100	160
Estructura	Acero pintado	Acero pintado
Potencia (kw)	0,75	0,75
Longitud máxima del pan (cm)	42	52
Altura mínima/máxima del pan (cm)	6/17	6/17
Distancia entre cuchillas (mm)	7-8-9-10-11-12-13-14-15-16-18-20	7-8-9-10-11-12-13-14-15-16-18-20




MAQUINA CORTADORA DE BAGUETTES

MODELO	CTB
	BANCO
Dimensiones (cm)	40x56x100cm
Peso (kg)	30
Estructura	Painted steel
Potencia (kw)	0,18
Producción (uds/h)	8.000 – 16.000
Dimensión de carga (mm)	100x130
Espesor de corte (mm)	From 13 to 90mm





DIVISORES

DIVISORES SEMIAUTOMÁTICOS


MODELO CUENCA RECTANGULAR 	CSSAR10	CSSAR20	CSSAR24	CSSAR30	CSSAR40
N° divisiones	10	20	24	30	40
Peso min (gr)	300	150	130	100	80
Peso max (gr)	2000	1000	830	660	500
Capacidad cuenca(kg)	20	20	20	20	20
Dim. cuenca (mm)	100x200	100x100	100x80	80x84	50x100
Capacidad horaria(n°)	1200	2400	2800	3600	4800
Dim. (cm) LxAxH	70x70x110	70x70x110	70x70x110	70x70x110	70x70x110
Tensión, Hz, PH	400V, 50, 3	400V, 50, 3	400V, 50, 3	400V, 50, 3	400V, 50, 3



MODELO CUENCA HEXAGONAL 	CSSAE19	CSSAE37
N° divisiones	19	37
Peso min (gr)	90	30
Peso max (gr)	500	160
Capacidad cuenca(kg)	9,5	6
Dim. cuenca (mm)	85	57
Capacidad horaria(n°)	2300	4400
Dim. (cm) LxAxH	70x70x110	70x70x110
Tensión, Hz, PH	400V, 50, 3	400V, 50, 3

MODELO CUENCA REDONDA 	CSSAT16	CSSAT20	CSSAT24
N° divisiones	16	20	24
Peso min (gr)	190	150	130
Peso max (gr)	1200	1000	830
Capacidad cuenca(kg)	20	20	20
Dim. cuenca (mm)	460	460	460
Capacidad horaria(n°)	1900	2400	2800
Dim. (cm) LxAxH	70x70x110	70x70x110	70x70x110
Tensión, Hz, PH	400V, 50, 3	400V, 50, 3	400V, 50, 3

DIVISORES, BOLEDADORAS SEMIAUTOMÁTICAS

MODELO 	CSSAAR11	CSSAAR18	CSSAAR22	CSSAAR30	CSSAAR36
N° divisiones	11	18	22	30	36
Peso min (gr)	180	120	60	40	34
Peso max (gr)	500	280	220	135	110
Capacidad cuenca(kg)	5,5	5	5	4	4
Dim. cuenca (mm)	400	400	400	400	400
Capacidad horaria(n°)	1300	2100	2600	3600	4300
Dim. (cm) LxAxH	75x80x145	75x80x145	75x80x145	75x80x145	75x80x145
Tensión, Hz, PH	400V, 50, 3	400V, 50, 3	400V, 50, 3	400V, 50, 3	400V, 50, 3



Para los mismos modelos, también está disponible una versión manual o totalmente automática.

DIVISORES MANUALES BAJO PEDIDO



MOLDEADORA DE BAGUETTES

MODELO	CB700
Cilindros (cm)	3 x 50 cm
Abertura de cilindros (cm)	0-2
Dimensiones (cm) LxPxA	100x78x76
Peso (kg)	200
Potencia (Kw)	0,75
Piezas por hora (n°)	1200/1500
Longitud máxima de la baguette (mm)	790
Carro con ruedas	✓
Estructura de acero pintado	✓
Tensión, Hz, PH	400V, 50, 3



MOULDER

MODEL	CF600
Cilindros (cm)	3 x 50 cm
Abertura de cilindros (cm)	0-1
Dimensiones (cm) LxPxA	97x85x118
Peso (kg)	270
Potencia (Kw)	1,1
Capacidad de masa (gr)	15-2500
Carro con ruedas	✓
Estructura de acero pintado	✓
Tensión, Hz, PH	400V, 50, 3



BATIDORAS PLANETARIOS

MODELP	CPB10	CPB20	CPC40	CPC60	CPC80
Dim. LxPxA (cm)	58x68x83	58x68x83	70x100x150	80x105x157	80x105x157
Peso (kg)	90	90	375	375	375
Capacidad tina (Lt)	10	20	40	60	80
Panel de control	variator	variator	3 speeds	3 speeds	3 speeds
Potencia (KW)	0,75	0,75	2,5	3	4
Material de estructura	Acero pintado	Acero pintado	Acero pintado	Acero pintado	Acero pintado
Kit instrumentos inox	✓	✓	✓	✓	✓
Velocidad de instrumentos (rpm)	100-415	100-415	100-415	100-415	100-415
Opción: variador de velocidad	incluido	incluido	✓	✓	✓
Tensión, Hz, PH	220/380 50/60	220/380 50/60	220/380 50/60	220/380 50/60	220/380 50/60



Sistema de reducción de tina bajo pedido

AMASADORA DE BRAZOS



MODELO	CT45	CT60	CT80	CT100	CT140	CT160
Dimensiones LxPxA (cm)	64x98x146	77x118x163	77x118x163	95x140x186	95x140x186	95x140x186
Capacidad masa (kg)	45	60	80	100	140	160
Potencia (Kw)	2,2	4	4	9,2	9,2	11
Tensión, Hz, PH	400 50 3	400 50 3	400 50 3	400 50 3	400 50 3	400 50 3
Peso (kg)	400	630	660	1000	1000	1000
2 velocidades rpm	31/62	31/62	31/62	31/62	31/62	31/62
Variador de velocidad (opcional)	36 to 82	36 to 82	36 to 82	36 to 82	36 to 82	36 to 82
Instrumentos inox	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Material de estructura	Acero pintado	Acero pintado	Acero pintado	Acero pintado	Acero pintado	Acero pintado

Máquina disponible tanto con mandos electromecánicos (2 velocidades + temporizador) como con pantalla táctil.

LAMINADORAS



MODELO	CSBST58 SIMPLE	CSB58	CSB510	CS58	CS510	CS512
Ancho del cinturón (cm)	X	50	50	50	50	50
Longitud del cinturón (cm)	X	80	100	80	100	120
Basamento	X	X	X	✓	✓	✓
Estructura acero pintado	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Diámetro cilindros (mm)	80	80	80	80	80	80
Apertura máx cilindro (mm)	30	45	45	45	45	45
Peso (kg)	80	130	140	210	220	230
Potencia (kw)	0,37	0,55	0,55	0,55	0,55	0,55
Tamaño de paleta (cm)	80x80x50	115x80x70	115x80x70	115x120x180	115x120x180	115x120x180
Tensión, Hz, PH	400V, 50, 3	400V, 50, 3	400V, 50, 3	400V, 50, 3	400V, 50, 3	400V, 50, 3

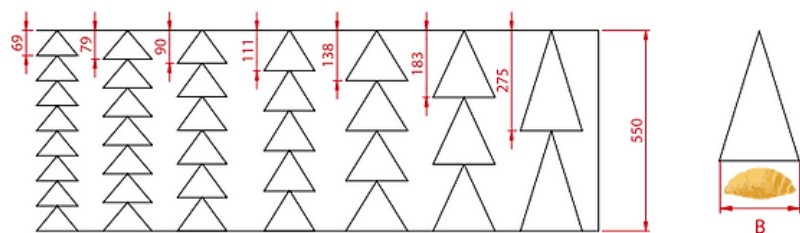
MODEL	CS610	CS612	CS614	CS616	CSA714 AUTOMATICA	CSA716 AUTOMATICA
Ancho del cinturón (cm)	60	60	60	60	70	70
Longitud del cinturón (cm)	100	120	140	160	140	160
Basamento	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Estructura acero pintado	✓	✓	✓	✓	Inox 304	Inox 304
Diámetro cilindros (mm)	80	80	80	80	80	80
Apertura máx cilindro (mm)	45	45	45	45	45	45
Peso (kg)	240	250	240	250	650	680
Potencia (kw)	0,75	0,75	0,75	0,75	4,4	4,4
Tamaño de paleta (cm)	115x120x180 0	115x120x180	115x120x180	115x120x180	155x155x195	155x155x195
Tensión, Hz, PH	400V, 50, 3	400V, 50, 3	400V, 50, 3	400V, 50, 3	400V, 50, 3	400V, 50, 3
Estación de corte disponible	X	✓	✓	✓	✓	✓

Las laminadoras automáticas tienen un panel de control con pantalla táctil.



GRUPO DE CROISSANT

MODELO	CGC3000	CGC6000
Dimensión externa (mm)	3000x2200	3000x2200
Peso (kg)	670	700
Potencia (kw)	2	2,2
Calibrador	✓	✓
Estructura de acero pintado	✓	✓
Diámetro del cilindro (mm)	80	80
Tensión	220/380 50/60	220/380 50/60
Producción por hora	1800 pcs 100gr	3000 pcs 100gr
	2400 pcs 80gr	4000 pcs 80gr
	3000 pcs 50gr	5000 pcs 50gr
	3600 pcs 30gr	6000 pcs 30gr
	4000 pcs 20gr	7000 pcs 20gr



B = 68 - 75 - 90 - 100 - 110 - 120 - 130 - 140 - 150 - 160 - 170 - 180 - 180 - 190 - 200 - 240 - 300 (mm)

Continental Forni srl
Via della tecnica 80
36043 Camisano Vicentino
Vicenza, Italia

Contatti:
+39 3512729866
commerciale@continentalforni.com