



ilem
BAKERY



OVEN WITH
RING-SHAPED TUBES
FOUR À TUBES
ANNULAIRES
فرن تقليدي
مع أنابيب حلقيّة

**FORNO A TUBI ANULARI
TRADITION**

ST120

ST180

ST240



FASCE TUBIERE ACCIAIO MANESSMAN
SERIES OF MANNESMANN STEEL TUBES
SERIE DE TUYAUX EN ACIER
عصابات أنابيب الصلب مانسمان

I Forno a tubi anulari a 3-4 camere sovrapposte ad alta efficienza termica, specifico per la panificazione garantisce omogeneità del prodotto e prontezza per le cotture successive.

Le vaporiere indipendenti su ogni camera, conferiscono ottimamente umidità e lucentezza al pane.

Il quadro comandi semplice ed intuitivo, consente di gestire luci, vaporiere, temperatura e tempo di cottura.

La facciata del forno è costruita interamente in acciaio inox AISI 304, a garanzia di una lunga durata nel tempo. Elementi radianti, a doppia mandata cielo – platea, costituiti da tubi in acciaio, trafilati a freddo (sistema Manesmann) UNI 663, di grosso spessore e, collaudati singolarmente a 700 bar. Fornace e Canali di scorrimento del flusso d'aria calda, di materiale refrattario assemblati in loco. Funzionamento a gas, gasolio e combustibili solidi, "quali legna, carbone, ecc.."

Optional

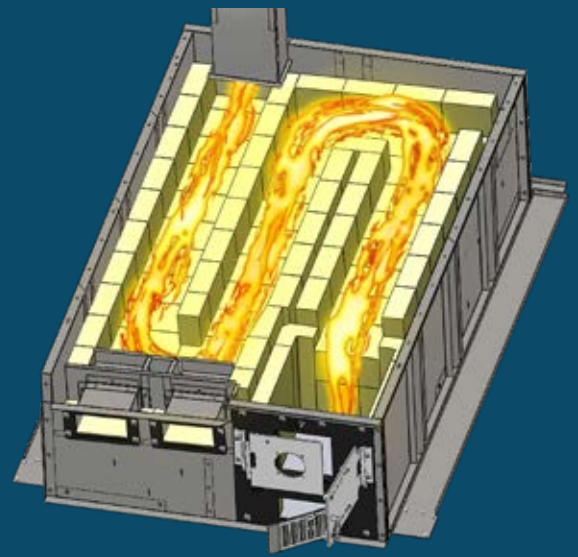
- Vaporizzatore supplementare per cella.
- Pratica fornace laterale per il riscaldamento a combustibili solidi.
- Valvole a sfera - on/off - per la gestione manuale delle vaporiere.
- Apertura vetri verso il basso.
- Apertura vetri verso l'alto con sgancio manuale.

GB 3-4 chamber deck oven with ring-shaped tubes. Designed specifically for bread-baking, with high efficiency of thermal inertia, this oven guarantees even baking and ease-of-use for subsequent baking cycles. Each chamber is fitted with an independent steam inlet, resulting in bread with excellent levels of moisture and glaze.

The control panel allows the temperature and baking time of the steam inlets to be managed. The front of the oven is built entirely in AISI 304 stainless steel, guaranteeing a long life. Double outlet radiating elements for the oven top and bed plate, made of thick cold drawn steel tubes (Mannesmann system) UNI 663, that have been individually tested to 700 bars. Furnace and hot air flow channels made of refractory material assembled on site. Powered by gas, oil and solid fuels, "such as wood, charcoal, etc.."

Optional

- Additional steamer per cell.
- Side furnace for ease-of-use when using solid fuels.
- Ball Valves - on / off - for steam management.
- Downward opening windows.
- Upward opening windows with manual release.



FORNACE FRONTALE
FRONT FURNACE
FOYER DEVANT
الفرن الأمامي

GIROFUMI FORNACE
TURN SMOKES IN THE FURNACE
FOYER ET CANALISATION DU FEU DE COMBUSTION
غازات مداخن الفرن

F Four à tubes annulaires de 3-4 chambres superposées, à haute efficacité d'inertie thermique et spécifique pour la panification, qui garantie l'homogénéité du produit et la possibilité de procéder rapidement aux cuissons successives. Il est doté d'appareils à buée indépendants pour chaque chambre ce qui permet d'obtenir un degré d'humidité parfait et une brillance du pain optimale.

Le panneau de contrôle permet de gérer les lumières, les appareils à buée, la température et le temps de cuisson. La façade du four est entièrement construite en acier inox AISI 304, garantie de sa résistance dans le temps. Eléments radiants, à double émission voûte – sole, constitués de tubes en acier, profilés à froid (système Manesman) UNI 663, très épais et testé à 700 bar. Foyer et canal d'écoulement du flux d'air chaud, en matériel réfractaire assemblé sur place. Fonctionne à gaz, fuel et combustibles solides tels que bois, charbon.

Optional

- Appareil à buée supplémentaire par chambre
- Foyer latéral pour faciliter l'utilisation avec des combustibles solides.
- Vannes à sphère – on/off- pour la gestion des appareils à buée.
- Ouverture des vitres vers le bas.
- Ouverture des vitres vers le haut avec décrochage manuel.

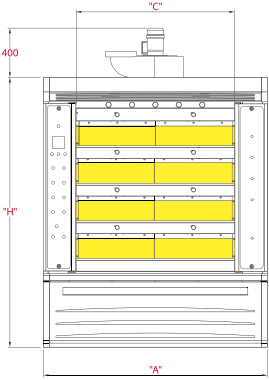
SA فرن ذو أنبوب دائري به 3-4 غرف متراكبة ذات كفاءة حرارية عالية ، خاصة لصنع الخبز ، يتضمن تجانس المنتج والاستعداد للطهي اللاحق. توفر مولدات البخار المستقلة في كل غرفة رطوبة ممتازة ولمعاناً للخبز تتيح لك لوحة التحكم البسيطة والبدئية إدارة الأضواء وأجهزة البخار ودرجة الحرارة ووقت الطهي.

واجهة الفرن مبنية بالكامل من الفولاذ المقاوم للصدأ AISI 304 ، مما يضمن عمراً طويلاً بمرور الوقت. عناصر مشعة ، مع توصيل مزدوج للأرضية العلوية ، مكونة من أنابيب فولاذية مسحوبة على البارد UNI 663 (نظام Manesman) ، بسماكة كبيرة وتم اختبارها بشكل فردي عند 700 بار. قنوات الفرن والتدفق لتدفق الهواء الساخن ، من المواد المقاومة للصهر مجمعة في الموقع. التشغيل بالغاز وزيت الديزل والوقود الصلب ، "مثل الخشب والفحم وغيرها .."

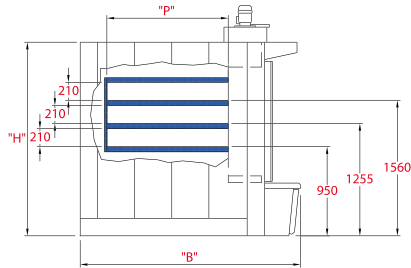
اختياري

- مبخر إضافي لكل خلية.
- فرن جانبي عملي لتسخين الوقود الصلب.
- الصمامات الكروية - تشغيل / إيقاف - للإدارة اليدوية لأجهزة البخار.
- فتح الزجاج لأسفل.
- فتح الزجاج لأعلى مع التحرير اليدوي.

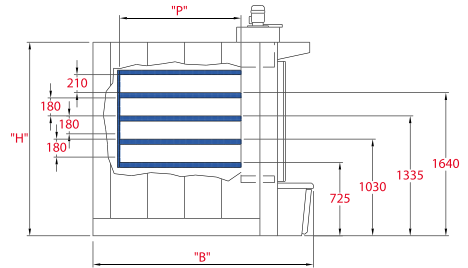
ST120



3C

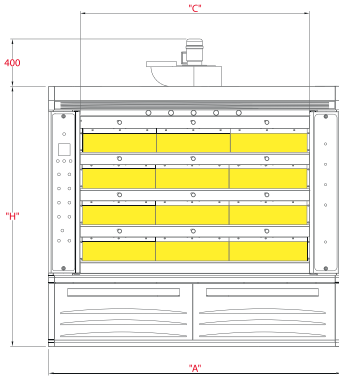


4C

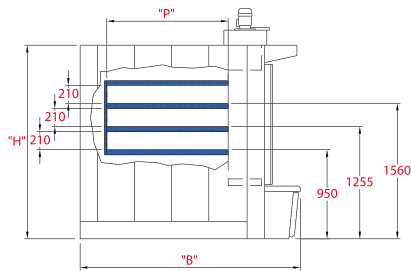


MODELLO MODEL MODÈLE النوع	SUPERFICIE DI COTTURA COOKING SURFACE SURFACE DE CUISSON سطح الطهي mq	N° CAMERE CHAMBERS CHAMBRES غرف	N° SPORTELLI DOORS PORTE عدادات	DIMENSIONI CAMERE CHAMBERS SIZE DIMENSIONS CHAMBRES حجم الغرفة		DIMENSIONI ESTERNE OVERALL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURES الأبعاد الخارجية		MASSA WEIGHT POIDS كتلة Kg	POTENZIALITÀ TERMICA THERMIC POWER PUISSANCE THERMIQUE الجهود الحرارية Kcal/h	BRUCIATORE A GASOLIO CONSIGLIATO RECOMMEN DED OIL BURNER BRÛLEUR À MAZOUT RECOMMANDÉ يوصى باستخدام موقد الزيت RIELLO	BRUCIATORE A GAS CONSIGLIATO RECOMMEN DED GAS BURNER BRÛLEUR À GAZ RECOMMANDÉ يوصى باستخدام موقد غاز AVANZINI	
				LarghxLung Widthxdepth Largxprof × العرض الطول	Altezza Height Hauteur ارتفاع cm	LarghxLung WidthxDepth LargxProf × العرض الطول	Altezza Height Hauteur ارتفاع mm					
				C x P = mm		A x B = mm	H = mm					
3C	ST120/3/1L	5.00	3	6 x 620	1240 x 1370	21/21/21	1930 x 2680	2300	5900	45.000 (Kw 52)	RG2F	ANGAS 15
	ST120/3/2L	6.70	3	6 x 620	1240 x 1790	21/21/21	1930 x 3100	2300	6400	60.300 (Kw 69)	RG2F	ANGAS 15
	ST120/3/3L	7.40	3	6 x 620	1240 x 2000	21/21/21	1930 x 3310	2300	6800	66.600 (Kw 77)	RG2F	ANGAS 15
	ST120/3/4L	8.20	3	6 x 620	1240 x 2210	21/21/21	1930 x 3520	2300	7400	73.800 (Kw 85)	RG2F	ANGAS 15
	ST120/3/5L	9.00	3	6 x 620	1240 x 2420	21/21/21	1939 x 3730	2300	7700	81.000 (Kw94)	RG2F	ANGAS 15
4C	ST120/4/1L	6.80	4	8 x 620	1240 x 1370	18/18/18/21	1930 x 2680	2300	6300	54.400 (Kw 62)	RG2F	ANGAS 15
	ST120/4/2L	8.90	4	8 x 620	1240 x 1790	18/18/18/21	1930 x 3100	2300	6800	71.200 (Kw 82)	RG2F	ANGAS 15
	ST120/4/3L	10.00	4	8 x 620	1240 x 2000	18/18/18/21	1930 x 3310	2300	7300	80.000 (Kw 93)	RG2F	ANGAS 15
	ST120/4/4L	11.00	4	8 x 620	1240 x 2210	18/18/18/21	1930 x 3520	2300	7500	88.000 (Kw102)	RG2F	ANGAS 15
	ST120/4/5L	12.00	4	8 x 620	1240 x 2420	18/18/18/21	1939 x 3730	2300	8000	96.000 (Kw 111)	RG2F	ANGAS 15

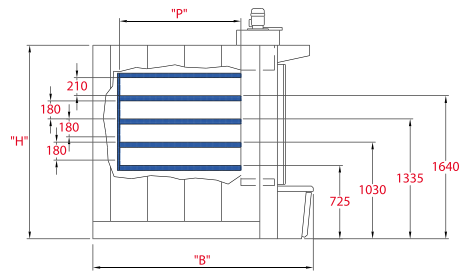
ST180



3C

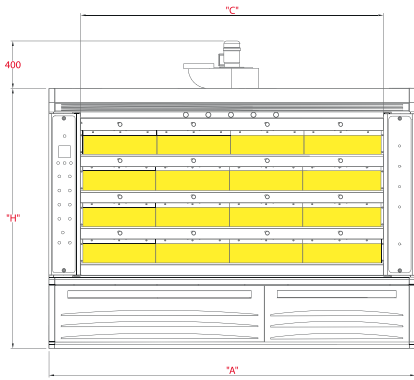


4C

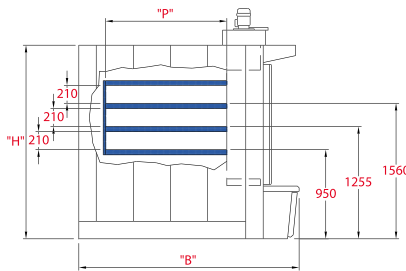


MODELLO MODEL MODÈLE النوع	SUPERFICIE DI COTTURA COOKING SURFACE SURFACE DE CUISSON سطح الطهي mq	N° CAMERE CHAMBERS CHAMBRES غرف	N° SPORTELLI DOORS PORTE عدادات	DIMENSIONI CAMERE CHAMBERS SIZE DIMENSIONS CHAMBRES حجم الغرفة		DIMENSIONI ESTERNE OVERALL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURES الابعاد الخارجية		MASSA WEIGHT POIDS كتلة Kg	POTENZIALITÀ TERMICA THERMIC POWER PUISSANCE THERMIQUE الجهد الحراري Kcal/h	BRUCIATORE A GASOLIO CONSIGLIATO RECOMMEN DED OIL BURNER BRÛLEUR À MAZOUT يوصى باستخدام موقد الزيت RIELLO	BRUCIATORE A GAS CONSIGLIATO RECOMMEN DED GAS BURNER BRÛLEUR À GAZ RECOMMANDÉ يوصى باستخدام موقد غاز AVANZINI	
				LarghxLung Widthxdepth Largxprof × العرض الطول	Altezza Height Hauteur	LarghxLung WidthxDepth LargxProf × العرض الطول	Altezza Height Hauteur					
				C x P = mm	cm	A x B = mm	H = mm					
3C	ST180/3/1L	7.60	3	9 x 620	1860 x 1370	21/21/21	2550 x 2680	2300	7200	60.800 (Kw 70)	RG2F	ANGAS 15
	ST180/3/2L	10.00	3	9 x 620	1860 x 1790	21/21/21	2550 x 3100	2300	7700	80.000 (Kw 93)	RG2F	ANGAS 15
	ST180/3/3L	11.10	3	9 x 620	1860 x 2000	21/21/21	2550 x 3310	2300	8000	88.800 (Kw 103)	RG3F	ANGAS 15
	ST180/3/4L	12.30	3	9 x 620	1860 x 2210	21/21/21	2550 x 3520	2300	9000	98.400 (Kw 114)	RG3F	ANGAS 15
	ST180/3/5L	13.50	3	9 x 620	1860 x 2420	21/21/21	2550 x 3730	2300	9500	108.000 (Kw 125)	RG3F	ANGAS 15
	ST180/3/6L	14.60	3	9 x 620	1860 x 2630	21/21/21	2550 x 3940	2300	9800	116.800 (Kw 136)	RG3F	ANGAS 15
4C	ST180/4/1L	10.20	4	12 x 620	1860 x 1370	18/18/18/21	2550 x 2680	2300	7800	81.600 (Kw 94)	RG3F	ANGAS 15
	ST180/4/2L	13.30	4	12 x 620	1860 x 1790	18/18/18/21	2550 x 3100	2300	8000	104.400 (Kw 121)	RG3F	ANGAS 15
	ST180/4/3L	14.80	4	12 x 620	1860 x 2000	18/18/18/21	2550 x 3310	2300	9000	118.400 (Kw 137)	RG3F	ANGAS 15
	ST180/4/4L	16.40	4	12 x 620	1860 x 2210	18/18/18/21	2550 x 3520	2300	9500	131.200 (Kw 152)	RG3F	ANGAS 15
	ST180/4/5L	18.00	4	12 x 620	1860 x 2420	18/18/18/21	2550 x 3730	2300	10200	144.000 (Kw 167)	RG3F	ANGAS 15
	ST180/4/6L	19.50	4	12 x 620	1860 x 2630	18/18/18/21	2550 x 3940	2300	10900	156.000 (Kw181)	RG4F	ANGAS 20

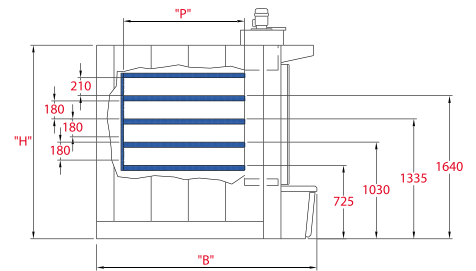
ST240



3C



4C



MODELLO MODEL MODÈLE النوع	SUPERFICIE DI COTTURA COOKING SURFACE SURFACE DE CUISSON سطح الطهي mq	N° CAMERE CHAMBERS CHAMBRES غرف	N° SPORTELLI DOORS PORTE عدادات	DIMENSIONI CAMERE CHAMBERS SIZE DIMENSIONS CHAMBRES حجم الغرفة		DIMENSIONI ESTERNE OVERALL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURES الابعاد الخارجية		MASSA WEIGHT POIDS كتلة Kg	POTENZIALITÀ TERMICA THERMIC POWER PUISSANCE THERMIQUE الجهد الحراري Kcal/h	BRUCIATORE A GASOLIO CONSIGLIATO RECOMMEN DED OIL BURNER BRÛLEUR À MAZOUT RECOMMANDÉ يوصى باستخدام موقد الزيت RIELLO	BRUCIATORE A GAS CONSIGLIATO RECOMMEN DED GAS BURNER BRÛLEUR À GAZ RECOMMANDÉ يوصى باستخدام موقد غاز AVANZINI	
				Larghxlung Widthxdepth Largxprof × العرض الطول	Altezza Height Hauteur ارتفاع	Larghxlung WidthxDepth LargxProf × العرض الطول	Altezza Height Hauteur ارتفاع					
				C x P = mm	cm	A x B = mm	H = mm					
3C	ST240/3/2L	13.30	3	12° x 620	2480 x 1790	21/21/21	3170 x 3100	2300	8800	80.000 (KW 93)	RG2F	ANGAS 15
	ST240/3/3L	14.80	3	12° x 620	2480 x 2000	21/21/21	3170 x 3310	2300	9460	88.800 (KW 103)	RG3F	ANGAS 15
	ST240/3/4L	16.40	3	12° x 620	2480 x 2210	21/21/21	3170 x 3520	2300	10000	98.400 (KW 114)	RG3F	ANGAS 15
	ST240/3/5L	18.00	3	12° x 620	2480 x 2420	21/21/21	3170 x 3730	2300	11000	108.000 (KW 125)	RG3F	ANGAS 15
	ST240/3/6L	19.50	3	12° x 620	2480 x 2630	21/21/21	3170 x 3940	2300	11700	116.800 (KW 136)	RG3F	ANGAS 15
	ST240/3/7L	21.10	3	12° x 620	2480 x 2840	21/21/21	3170 x 4150	2300	12000	116.800 (KW 136)	RG3F	ANGAS 15
4C	ST240/4/2L	17.70	4	16° x 620	2480 x 1790	18/18/18/21	3170 x 3100	2300	9400	132.700 (KW 154)	RG3F	ANGAS 15
	ST240/4/3L	19.80	4	16° x 620	2480 x 2000	18/18/18/21	3170 x 3310	2300	10400	148.500 (KW 172)	RG3F	ANGAS 15
	ST240/4/4L	21.90	4	16° x 620	2480 x 2210	18/18/18/21	3170 x 3520	2300	11200	164.300 (KW 190)	RG3F	ANGAS 15
	ST240/4/5L	24.00	4	16° x 620	2480 x 2420	18/18/18/21	3170 x 3730	2300	12000	180.000 (KW 208)	RG3F	ANGAS 15
	ST240/4/6L	26.00	4	16° x 620	2480 x 2630	18/18/18/21	3170 x 3940	2300	12800	195.000 (KW 226)	RG3F	ANGAS 15
	ST240/4/7L	28.10	4	16° x 620	2480 x 2840	18/18/18/21	3170 x 4150	2300	13200	210.700 (KW 244)	RG4F	ANGAS 20

ST240

OPTIONAL
OPTIONNEL
اختياري

CAMERE MAGGIORATE
HIGH CHAMBRE
CHAMBRE DE CUISSON
PLUS HAUTE
غرف كبيرة الحجم



FORNACE LATERALE
SINISTRA O DESTRA
LATERAL FURNACE
RIGHT OR LEFT
FOYER LATERAL
DROITE OU GAUCHE
فرن الجانب الأيسر أو الأيمن



RAMPA IDRAULICA
HYDRAULIC RAMP
RAMPE HYDRAULIC
المضخة الهيدروليكية



I Le costruzioni sono tutte certificate dagli organismi preposti e rispondono alle Direttive e regolamentazioni Europee:

- Direttiva bassa tensione 2006/95/CE
- Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 2004/108/CE
- Regolamento (CE) n.1935/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004 riguardante i materiali e oggetti destinati al contatto con alimentare.

GB The constructions are all certified by the appropriate bodies and satisfy the European directives and regulations:

- Low Voltage Directive 2006/95/EC
- Electromagnetic Compatibility Directive 2004/108/EC
- (EC) Regulation no. 1935/2004 of the European Parliament and of the Council of 27 October 2004 on food contact materials and objects.

F Tous les produits fabriqués sont certifiés par les organismes préposés et respectent les directives et les réglementations européennes:

- Directive Basse Tension 2006/95/CE
- Directive Compatibilité Électromagnétique 2004/108/CE
- Règlement (CE) n. 1935/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et les objets destinés au contact alimentaire.

SA جميع التجهيزات معتمدة من الجهات المسؤولة وتتوافق مع التوجيهات واللوائح الأوروبية.

- توجيه الجهد المنخفض 2006/95/م
- توجيه التوافق الكهرومغناطيسي EC/2004/108
- اللائحة EC رقم 1935-2004 بالبرلمان الأوروبي والمجلس الأوروبي بتاريخ 27 أكتوبر/تشرين الأول 2004 بشأن المواد والأشياء التي يقصد بها ملامسة الطعام.



Viale del Lavoro, 30
37030 Colognola ai Colli
Verona - Italy

Tel. +39 045 6152139

info@ilembakery.com

www.ilembakery.com