

ANELAR
forno de tubos anelares
horno de tubos anulares
fixed deck oven
four a tubes annulaires



ANELAR

CARACTERÍSTICAS | CARATERÍSTICAS
CHARACTERISTICS | CARACTÉRISTIQUES

- Aquecimento irradiante através de tubo Ø27x4mm, testado a uma pressão de 800 kg/cm2 | Calentamiento irradiante por tubos de Ø27x4mm, probado a una presión de 800 kg/cm2 | Radiating heat through tubes with Ø27x4mm tested to a pressure of 800 kg / cm2 | Tubes Ø27x4mm, eprouvés a 800 kg / cm2
- Duplo termostato de segurança | Doble termostato de seguridad | Double security thermostat | Système de sécurité que coupe l'allumage du brouleur en cas de panne
- Lares em material refractário com 25mm de espessura | Soleras hechas en material refractário de 25 mm | Oven's floor with 25mm thickness, made of refractory materials | Soles refractaires epaisses de 25mm
- Portas em vidro temperado | Puertas en vidrio templado | Oven's door with tempered glass | Portes en vitre de securité
- Iluminação transformada a 12 Volts | Iluminación independiente transformada a 12 Voltios | High visibility inner lighting (12 volts) | Eclairage a 12 volts

- Vaporizadores independentes a cada câmara | Vaporizadores independentes para cada piso | Central steamer, independent for each chamber | Generateurs de buée independant pour chaque étage
- A lenha, com fornalha lateral do lado esquerdo ou direito conforme a opção | A madera, con hornilla lateral, al lado izquierdo o derecho, segun lo solicitado | Wood burning, with lateral fumace in the left or right side, as required | Avec du bois, en foyer latéral, à droit ou à gauche, en option
- A gás ou gasóleo (queimador não incluído) | A gás o a gasoil (no incluye quemador) | Gas or fuel oil (burner not included) | Avec brûler au gas ou mazout (brûler pas inclus)
- Ambos os sistemas, trabalhando alternadamente | Ambos los sistemas, trabajando en alternado | Both systems, working alternatively | Tous les deux systèmes, avec fonctionnement alterné



Comando digital (opção)
Mando digital (opción)
Digital control board (option)
Tableau de commande digital (option)

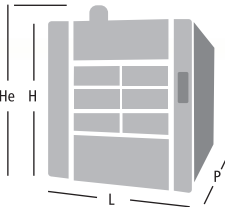
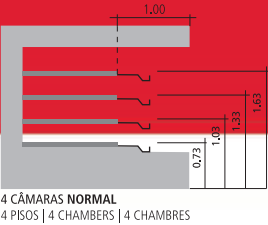
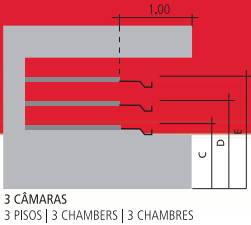
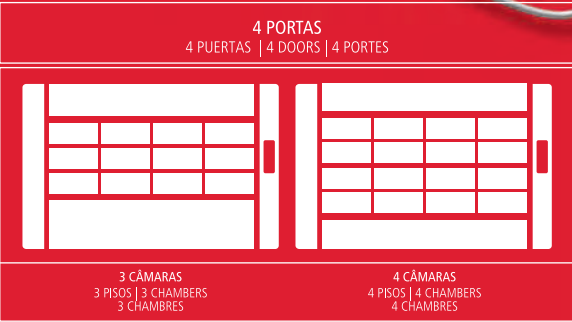
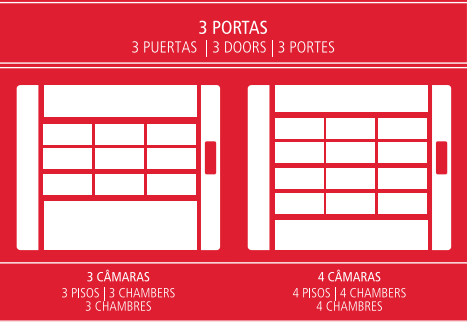
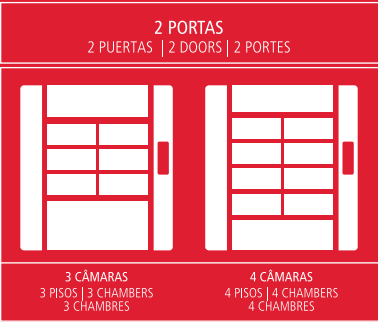


Table with 4 columns: TIPO DE FORNO, DIMENSÃO, and measurements C, D, E for 3 and 4 chambers configurations.

Table with 3 columns: TIPO DE CÂMARA, MEDIDA DA BOCA, and ALTURA INTERIOR DA CÂMARA for Normal, Alta, and Super Alta configurations.

Reservados os direitos de modificação sem aviso prévio | Nos reservamos los derechos de alteración sin previo aviso | Specifications subject to change without notice | Tous droits de modification réservés.

PESO
Se o forno for isolado a lã de rocha, os pesos diminuem 12%.
Si el horno va aislado con lana de roca el peso baja 12%.
Insulating the oven with rockwool reduces its weight by 12%.
Si le four est isolé en laine de verre, les poids diminuent 12%.
Se o forno e o maço inferior forem isolados a lã de rocha, os pesos diminuem 30%.
Si el horno y la base son aislados con lana de roca el peso final baja 30%.
Insulating the oven and its base with rockwool, reduces the total weight of the oven by 30%.
Si le four et le massif inférieur ont été isolés en laine de verre, les poids diminuent 30%.

Large table with 20 columns: Área, Puertas, Câmaras, Medida do lar, Lares, Dimensões, Capacidade em pães, Potência a instalar, Peso, and various consumption metrics (GPL, Gas Metano, Gasóleo, Gígler).