

KAPPA

FORNI A TUBI ANULARI
ANNULAR TUBE OVENS
HORNOS TUBOS ANULARES

LFK



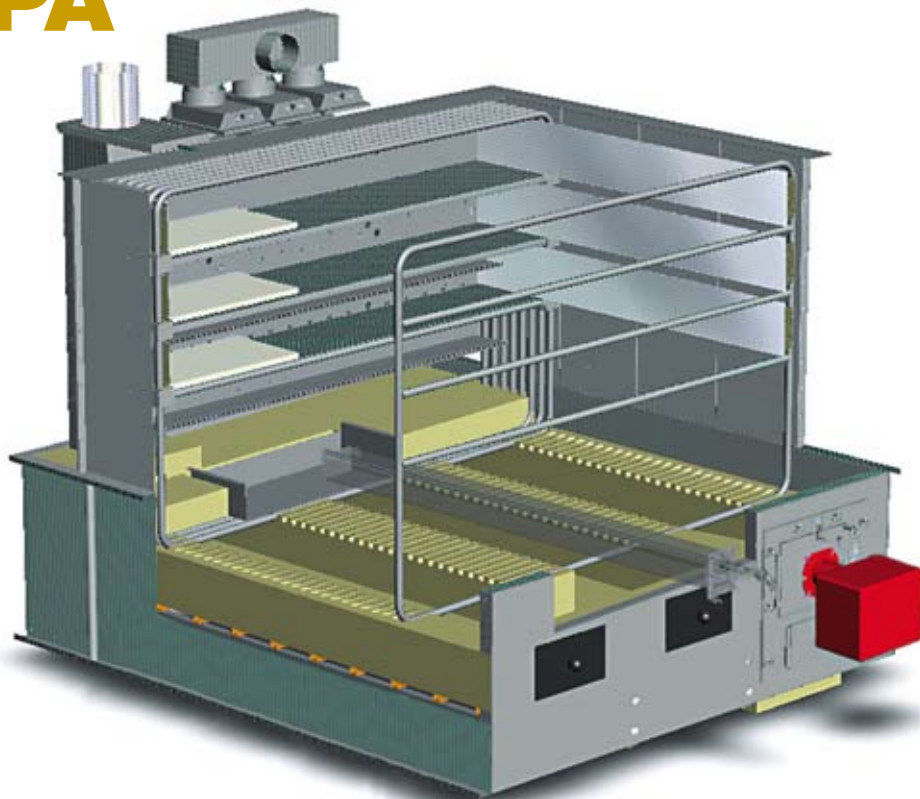
LOGIUDICE FORNI
technologies by tradition

La tradizione per le odierne esigenze

Mantenendo le proverbiali caratteristiche di OMOGENEITA' e QUALITA' di cottura dei forni a vapore con tubi anulari, il modello KAPPA soddisfa appieno le odierne esigenze di compattezza e flessibilità richieste dagli utilizzatori moderni, avvalendosi delle seguenti caratteristiche:

- I tubi dell'anello esterno e i singoli tubi trasversali sono del tipo Manesman, resistenti alle alte pressioni, con diametro esterno di 27 mm e spessore di 4 mm.
- Le saldature dei tubi sono del tipo "MIG" e "TIG" eseguite da robots computerizzati.
- I canali di scorrimento del flusso d'aria calda sono costruiti con mattoni refrattari. Tutto il fascio dei tubi è isolato da un leggero materiale ad alto coefficiente d'isolamento. Questo rende il forno meno pesante, contenuto nelle dimensioni e più flessibile nelle variazioni della temperatura di cottura.
- Possibilità d'installazione anche in piccoli locali e locati al secondo piano. Facile montaggio e smontaggio del forno.
- Le vaporiere sono poste a diretto contatto con il flusso d'aria calda, producendo un'abbondante quantità di vapore.
- Portine delle camere di cottura in vetro temperato auto bilanciato. Basta un leggero tocco per una rapida e sicura apertura e chiusura delle stesse.
- A richiesta sono disponibili i seguenti accessori: fornacella frontale o laterale per combustibile solido, apertura delle portine verso l'alto, portine da 76 cm, altezza maggiorata delle camere e pannello di controllo digitale.
- Il carico e lo scarico possono essere eseguiti con pala e telai d'infornamento.

KAPPA





LOGIUDICE FORNI
technologies by tradition



[ENG] Tradition for today's need

Besides the proverbial features of EVENNESS and baking QUALITY of the annular steam tube ovens, the model KAPPA meets the requirements of today's users as compactness and flexibility, thanks to the following features:

- External and single cross Manassman tubes, resistant to high pressure have an external diameter of 27mm and thickness of 4 mm.
- Welding on tubes are of type MIG and TIG and are made by computerized welding robot systems.
- Air flues of this range are made of refractory bricks. What makes this oven compact in dimensions, limited in weight and more flexible in ever increasing the baking temperature is the light material of high coefficient of insulation, which covers all tube's assembly.
- Installation is also possible in small bakeries either placed on ground floor or on the first one. The assembling and dismantling is an easy operation too.
- Steam generators are positioned in the middle of the hot air conduct, thus producing a large quantity of steam.
- Doors on the baking decks are of tempered glass with counterweight. The slightest touch is enough to quickly and safely open and close them.
- The following optionals are available on request: frontal or lateral furnace for solid fuel, doors opening upwards, doors 76 cm wide, special deck crown height and digital control panel.
- Loading and unloading of the product, can be done by using a loader and/or single manual setters.

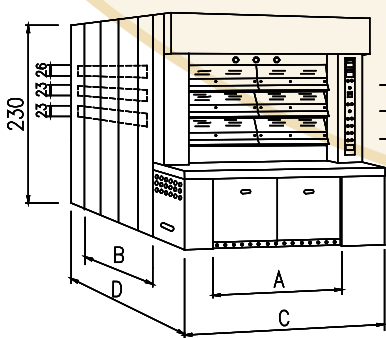
[ESP] Más de 40 años de tradición

Manteniendo las proverbiales características de HOMOGENEIDAD y CALIDAD de cocción de los hornos a vapor con tubos anulares, el modelo KAPPA satisface las modernas exigencias de compactibilidad y flexibilidad tanto requeridas por los utilizadores modernos, avaliándose de las siguientes características:

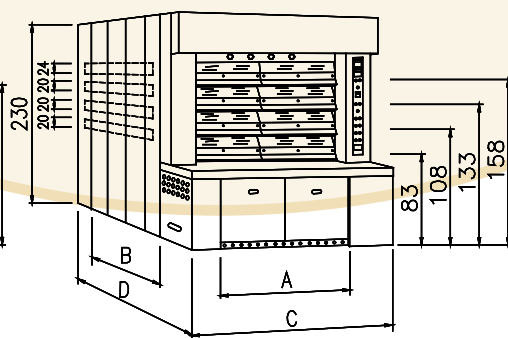
- Los tubos del anillo externo y los singolos tubos trasversales son del tipo Manassman, resistentes a las altas presiones, con diámetro externo de 27 mm y espesor de 4 mm.
- Las soldaduras de los tubos del tipo "MIG" y "TIG" se realizan con robots computerizados.
- Los canales de recorrido del flujo de humos están contruidos con ladrillos refractarios. Todo el bloque de tubos está aislado por un ligero material de alto coeficiente de aislamiento. Esto hace que el horno sea menos pesado, de menores dimensiones y más flexible en la variación de la temperatura de cocción.
- Posibilidad de instalación en pequeños locales y locales que se encuentran en un segundo piso. Facilidad en el montaje y el desmontaje del horno.
- Los vaporizadores están a directo contacto con el flujo de aire caliente, produciendo abundantes cantidades de vapor.
- Puertas de las cámaras de cocción en cristal templado contrapesado. Basta un ligero toque para una rápida y segura apertura y cierre de las puertas.
- A solicitud son disponibles los siguientes accesorios: hornilla frontal ó lateral para combustibles sólidos, apertura de las puertas hacia arriba, puertas de 76 cm, altura de las cámaras de cocción más alta y panel de mandos digital.
- El horneado y el deshorneado pueden realizarse con cargadores manuales, semiautomáticos, automáticos y desprendedores manuales.



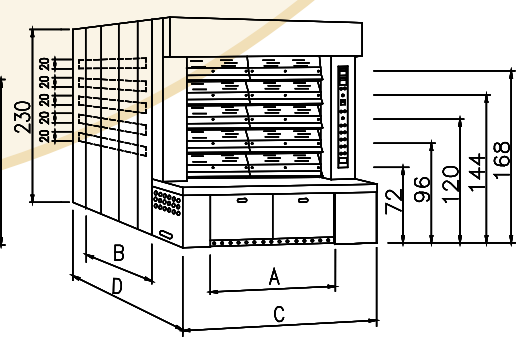
Modello	Sportelli per camera	Superficie di cottura	Dimensioni camere		Dimensioni esterne		Potenza termica			Assorbimento elettrico bruciatore	Peso
Model	Doors for each chamber	Baking surface	Dimensions of the baking chambers		Outside dimensions		Thermal capacity			Electrical absorption burner	Weight
Modelo	Puertas por cámara	Superficie de cocción	Medidas cámara de cocción		Medidas externas		Potencia térmica			Potencia eléctrica quemador	Peso
	n°	m2	A cm	B cm	C cm	D cm	Kcal/h	Kw	Btu/h	Kw	Kg
3 CAMERE - 3 DECKS - 3 CAMARAS x 62 cm											
KAPPA - LFK 320	2/62	6,00	124	160	180	296	50.000	58	200.000	1.5	3.300
KAPPA - LFK 321		7,45		200		336	55.000	64	220.000	1.5	3.600
KAPPA - LFK 322		8,95		240		376	60.000	70	240.000	1.5	4.000
KAPPA - LFK 330	3/62	8,95	186	160	242	296	60.000	70	240.000	1.5	4.000
KAPPA - LFK 331		11,20		200		336	65.000	75	260.000	1.5	4.500
KAPPA - LFK 332		13,40		240		376	75.000	87	300.000	1.5	4.900
KAPPA - LFK 340	4/62	11,95	248	160	304	296	80.000	93	320.000	1.5	6.800
KAPPA - LFK 341		14,90		200		336	85.000	99	340.000	1.5	7.200
KAPPA - LFK 342		17,90		240		376	90.000	104	360.000	1.5	7.500
4 CAMERE - 4 DECKS - 4 CAMARAS x 62 cm											
KAPPA - LFK 420	2/62	7,95	124	160	180	296	60.000	70	240.000	1.5	4.500
KAPPA - LFK 421		9,95		200		336	65.000	75	260.000	1.5	5.100
KAPPA - LFK 422		11,95		240		376	80.000	93	320.000	1.5	5.800
KAPPA - LFK 430	3/62	11,95	186	160	242	296	80.000	93	320.000	1.5	5.700
KAPPA - LFK 431		14,90		200		336	85.000	99	340.000	1.5	6.600
KAPPA - LFK 432		17,90		240		376	90.000	104	360.000	1.5	7.600
KAPPA - LFK 440	4/62	15,90	248	160	304	296	85.000	99	340.000	1.5	7.300
KAPPA - LFK 441		19,85		200		336	95.000	110	380.000	1.5	7.500
KAPPA - LFK 442		23,85		240		376	120.000	139	480.000	1.5	8.000
5 CAMERE - 5 DECKS - 5 CAMARAS x 62 cm											
KAPPA - LFK 520	2/62	9,95	124	160	180	296	65.000	75	260.000	2	5.200
KAPPA - LFK 521		12,40		200		336	75.000	87	300.000	2	6.100
KAPPA - LFK 522		14,90		240		376	80.000	93	320.000	2	6.700
KAPPA - LFK 530	3/62	14,90	186	160	242	296	80.000	93	320.000	2	6.600
KAPPA - LFK 531		18,60		200		336	90.000	104	360.000	2	7.900
3 CAMERE - 3 DECKS - 3 CAMARAS x 76 cm											
KAPPA - LFK 320/760	2/76	7,30	152	160	208	296	55.000	64	220.000	1.5	3.600
KAPPA - LFK 321/760		9,15		200		336	60.000	70	240.000	1.5	3.900
KAPPA - LFK 322/760		10,95		240		376	65.000	75	260.000	1.5	4.300
KAPPA - LFK 330/760	3/76	10,95	228	160	284	296	70.000	81	280.000	1.5	4.600
KAPPA - LFK 331/760		13,70		200		336	80.000	93	320.000	1.5	5.200
KAPPA - LFK 332/760		16,45		240		376	85.000	99	340.000	1.5	5.800
4 CAMERE - 4 DECKS - 4 CAMARAS x 76 cm											
KAPPA - LFK 420/760	2/76	9,75	152	160	208	296	60.000	70	240.000	1.5	4.900
KAPPA - LFK 421/760		12,20		200		336	65.000	75	260.000	1.5	5.500
KAPPA - LFK 422/760		14,60		240		376	80.000	93	320.000	1.5	6.300
KAPPA - LFK 430/760	3/76	14,60	228	160	284	296	80.000	93	320.000	1.5	6.600
KAPPA - LFK 431/760		18,25		200		336	90.000	104	360.000	1.5	7.400
KAPPA - LFK 432/760		21,90		240		376	100.000	116	400.000	1.5	8.200



LFK 3



LFK 4



LFK 5



LOGIUDICE FORNI
technologies by tradition

LOGIUDICE FORNI s.r.l. Via Chiesa, 215 Interno 1
37040 Volpino di S. Stefano di Zimella (VR) Italy
Tel +39 0442 490111/490112
Fax +39 0442 490444
logiudiceforni@logiudiceforni.com
www.logiudiceforni.com

