

# HI-TEMP su Forru l'Alta



**L'UTILISATION** de Su Forru est facile et immédiate grâce au panneau de commande à écran tactile 5 pouces couleur, qui permet :

- la saisie de recettes ;
- le réglage de l'allumage automatique ;
- la gestion automatique, en fonction du produit à cuire, de la vitesse de défilement de la bande à l'intérieur de la chambre de cuisson ;
- contrôle et autodiagnostic de pannes éventuelles ;
- option de fonctionnement manuel en cas d'urgence.

**SECURITE...** Une sonde spéciale vous permet d'afficher sur l'écran tactile l'analyse des fumées à l'intérieur de la chambre de combustion. La flamme du brûleur n'entre jamais en contact avec la chambre de cuisson.

**GARANTIE DES RESULTATS...** grâce aux sondes de réglage de température positionnées dans plusieurs endroits à l'intérieur du four.



**USING** the Su Forru is extremely easy and immediate thanks to the 5 inch colour Touch Screen control panel with which it is possible to:

- insert recipes;
- set automatic switch-on;
- automatically manage the sliding speed of the belt inside the cooking chamber according to the product to be cooked;
- self-diagnostic check for possible faults;
- manual operation function in the case of emergency.

**SAFETY...** By virtue of the special probe it is possible to display an analysis of the fumes inside the combustion chamber on the touch screen.

The burner flame is never in contact with the cooking chamber.

**GUARANTEED RESULT...** thanks to temperature control probes positioned in various parts of the oven.

*L'utilizzo di Su Forru è estremamente facile e immediato grazie al pannello comandi Touch Screen da 5 pollici a colori è possibile quindi:*

- l'inserimento di ricette;
- il settaggio di accensione automatica;
- gestione automatica della velocità di scorrimento del nastro all'interno della camera di cottura a seconda del prodotto da cuocere;
- controllo con autodiagnosi dei possibili guasti;
- opzione di funzionamento manuale in condizioni di emergenza.

## Sicurezza

Grazie alla sonda speciale è possibile visualizzare sul touch screen l'analisi dei fumi all'interno della camera di combustione. La fiamma del bruciatore non è mai a contatto con la camera di cottura.

## Garanzia dei risultati...

grazie a sonde di controllo della temperatura posizionate in diversi punti del forno.



la Tradizione sposa l'Alta Tecnologia

## caratteristiche tecniche

✓ Lo **scambiatore di calore (1)** in acciaio sfrutta il passaggio dei fumi dentro i tubi della parte inferiore del nastro per una maggior forza di cottura del suolo.

✓ La **camera di combustione (2)** è raccordata allo scambiatore con un **collettore in acciaio termico (3)**.

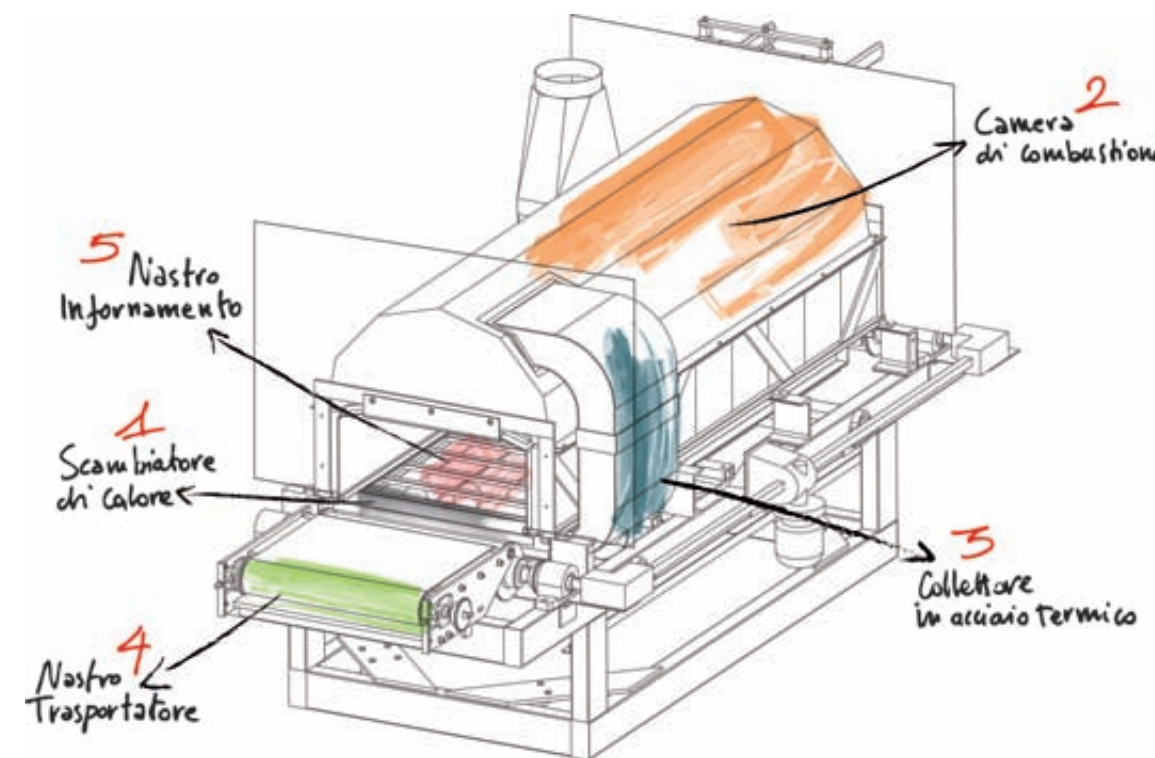
✓ Caricamento e scaricamento del forno personalizzabile su richiesta del cliente.

✓ All'uscita del forno è installata una barriera d'aria per evitare dispersione di calore durante il funzionamento.

✓ Per agevolare il caricamento, il forno, è dotato all'ingresso di un piccolo **nastro trasportatore (4)** che, non essendo a contatto con il calore, facilita l'operatore nel caricamento del prodotto.

✓ Gestione **automatica della velocità di scorrimento del nastro d'infornamento (5)** all'interno della camera di cottura a seconda del prodotto da cuocere.

✓ Per una maggiore flessibilità d'installazione il forno può essere regolato (tramite piedi telescopici) in altezza.



## caracteristiques techniques

L'échangeur thermique (1) en acier exploite le passage des fumées dans les tuyaux de la partie inférieure de la bande pour améliorer la puissance de cuisson du plancher.

La chambre de combustion (2) est raccordée à l'échangeur thermique à l'aide d'un collecteur (3) en acier thermique.

Le chargement et le déchargement du four peuvent être personnalisés sur demande.

Un déflecteur est installé à la sortie du four et permet d'éviter la dispersion de chaleur pendant le fonctionnement. Grâce à une petite bande transporteuse (4) jamais en contact avec la chaleur et située à l'entrée du four, l'utilisateur peut charger le produit en toute simplicité.

La gestion automatique, en fonction du produit à cuire, de la vitesse de défilement de la bande (5) à l'intérieur de la chambre de cuisson.

Pour une plus grande modularité d'installation, il est possible de régler la hauteur du four (grâce à des pieds télescopiques).

## technical characteristics

The steel heat exchanger (1) exploits the passage of fumes inside the pipes in the lower part of the belt for increased low-level cooking power.

The combustion chamber (2) is joined to the heat exchanger by a thermal steel collector (3).

Oven loading and unloading can be customised on client request.

There is an air barrier at the oven's exit to avoid heat dispersion during operation.

In order to facilitate loading, the oven is equipped with a small conveyor belt (4) at its entrance which, as it is not in contact with heat, helps the operator to load the product. Automatically manage the sliding speed of the belt (5) inside the cooking chamber according to the product to be cooked.

To make installation more flexible the oven can be adjusted (by means of extendable feet) in height.

Questo documento non è un contratto. Le sue parti sono disponibili nei negozi. Le versioni per modifica e miglioramenti sono disponibili. (Document is not a contract. Its parts are available in the shops. The versions for modification and improvements are available.)

AF SFT 06\_REV00 D.C. OFFICINA DIARICA BAVARELLI

la Tradizione sposa l'Alta Tecnologia



AFA TOMASSINI S.p.A. Via Antonio da Sangallo, 48 - Zona A. La Paciana - 06034 FOLIGNO (Pg)  
Tel. +39 0742 320908 - Fax +39 0742 23990 [www.afapar.com](http://www.afapar.com) [info@afapar.com](mailto:info@afapar.com)

# HI-TEMP

la Tradizione sposa l'AltaTecnologia

*su Forru*

*tradizionalmente all'Avanguardia!*

*Nato per rispondere alle esigenze di cottura dei prodotti tipici della panificazione come la pizza al piatto, il pane arabo, i piccoli pani e le precotture, i pani sardi e altro; il forno ad alta temperatura SU FORRU consente performance elevatissime e garantisce il risultato di una cottura artigianale fatta come con forno a legna.*



Né pour répondre aux exigences de cuisson des produits typiques de la panification, tels la pizza cuite sur pierre et le pain sarde; le four à haute température SU FORRU offre un rendement très élevé et garantit des résultats de cuisson comparables à ceux d'une cuisson artisanale au four à bois.



Created to meet the cooking requirements of typical breadmaking such as individual pizza and Sardinian bread; the SU FORRU high temperature oven allows the highest performance and guarantees traditional cooking in a wood-burning oven.

## MATERIALI

*Interamente costruito con materiali innovativi e altamente tecnologici SuForru garantisce elevatissime prestazioni e mantiene peso e dimensioni contenute per poter essere inserito più facilmente nei laboratori artigianali. Tutti i materiali a contatto con il calore sono in acciaio Inox termico resistente fino a 1200°; quelli a contatto con gli alimenti (nastro e camera) sono in acciaio Inox.*

### **materiaux**

Entièrement construit à partir de matériaux innovants et à la pointe de la technologie, Su Forru garantit des prestations très élevées, et présente un poids et un encombrement limités pour une intégration facile dans les ateliers artisanaux.

Tous les éléments exposés à la chaleur sont en acier Inox thermique qui résiste à des températures jusqu'à 1200°; les éléments qui entrent en contact avec les aliments (bande et chambre) sont en acier Inox.

### **materials**

Entirely built with innovative highly technological materials, Su Forru ensures the highest performance while weight and size are contained so that it can be easily inserted into traditional laboratories. All the materials in contact with heat are stainless steel heat-resistant up to 1200°; those in contact with food (belt and chamber) are stainless steel.

# HI-TEMP

la Tradizione sposa l'AltaTecnologia

*su Forru*



### **power supply**

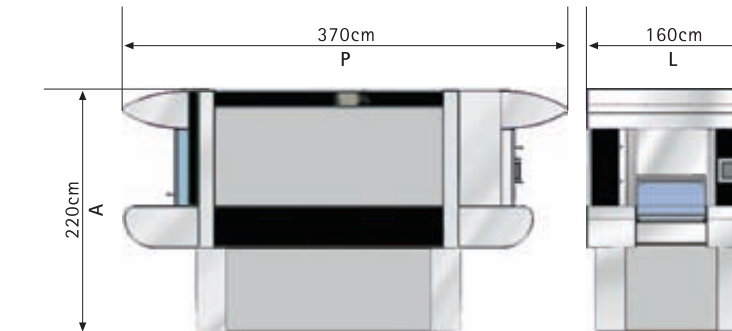
Gas or oil fired. The specific 2 stage burner keeps the temperature constant in the various points of the cooking chamber.

### **alimentation**

Au gaz ou au gazole. Le brûleur spécifique à 2 étages permet de garantir la stabilité de la température dans les différentes zones de la chambre de cuisson.

## Struttura

*Grazie alla sua struttura a blocchi componibili, l'assemblaggio, l'ordinaria manutenzione da parte dell'utilizzatore e l'assistenza da parte di tecnici specializzati, risultano estremamente semplici. La struttura portante è in acciaio FE45, il rivestimento è realizzato in lamiera FE45 verniciata a polvere con inserti in acciaio Inox. La camera di combustione è rivestita in materiale refrattario JM23.*



Dimensioni Dimensions / Size (L x P x A)	Peso Poids Weight	Dimensioni Nastro (Larg*Lung) Belt size / Dim. de la bande
cm 160*370*220	Kg 1950	cm 60*250

Potenza Puissance / Power	Calorie Calories / Heat
kW 1,5	40.000/60.000

## alimentazione a Gas o Gasolio

*Lo specifico bruciatore a 2 stadi consente di mantenere una temperatura stabile nei diversi punti della camera di cottura.*

### **structure**

Sa structure en blocs complémentaires facilite grandement l'assemblage, l'entretien utilisateur régulier ainsi que l'assistance par des techniciens spécialisés.

La structure porteuse est en acier FE45, le revêtement est en tôle FE45 vernie par pulvérisation avec des inserts en acier Inox. La chambre de combustion est construite en matériel réfractaire JM23.

### **structure**

By virtue of its modular block structure, assembly, ordinary maintenance by the user and assistance by specialised technicians are all very easy.

The supporting structure is made from FE45 steel and the covering is realised in powder-coated FE45 steel sheet with stainless steel slots. The combustion chamber is made from JM23 reflecting material.



*Costruito con materiali rigorosamente selezionati il forno ad alta temperatura SU FORRU nasce dalla ricerca e dalla tecnologia AFA Tomassini.*



Construit avec des matériaux rigoureusement sélectionnés, le four à haute température SU FORRU est le résultat de la recherche et de la technologie AFA Tomassini.



Built of rigorously selected materials, the high temperature SU FORRU oven is a conception of AFA Tomassini research and technology.

