



# FORNO A TUNNEL CICLOTERMICO CON COTTURA SU PIETRA O TRAVERSE ACCIAIO

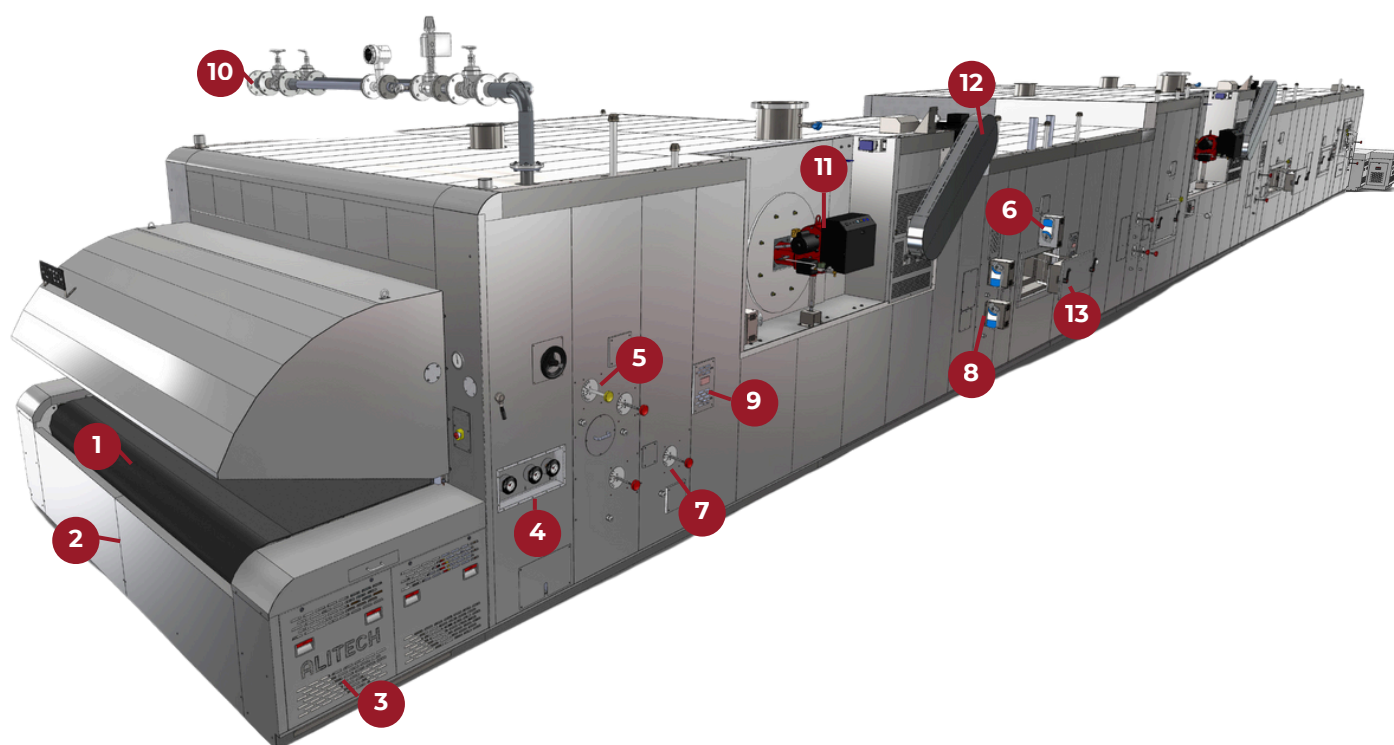
Prodotto finale di alta qualità

Volumi elevati con qualità costante

Affidabilità meccanica

Enhance your baking performance

Il forno a tunnel ciclotermico a radiatori con nastro di cottura in pietra o traverse acciaio è comunemente usato per la cottura industriale di pane dal “carattere artigianale” con una crosta accentuata e un consistente sviluppo dell’impasto.



**1** SUPERFICIE DI COTTURA IN PIETRA

**2** SENSORE DI TEMPERATURA DELLE PIETRE

**3** SPAZZOLA ROTANTE MOTORIZZATA

**4** VALVOLA DI CONTROLLO VAPORE

**5** SERRANDA MANUALE PER ESTRAZIONE VAPORE

**6** SERRANDA AUTOMATICA PER ESTRAZIONE DEL VAPORE (OPZIONALE)

**7** SERRANDA MANUALE PER ESTRAZIONE DEL VAPORE

**8** SERRANDA AUTOMATICA PER ESTRAZIONE DEL VAPORE (OPZIONALE)

**9** SENSORE DI TEMPERATURA DELLE CAMERE DI COTTURA

**10** STEAMESTRAZIONE VAPORE

**11** BRUCIATORE

**12** VENTILATORE

**13** PORTA DI ISPEZIONE

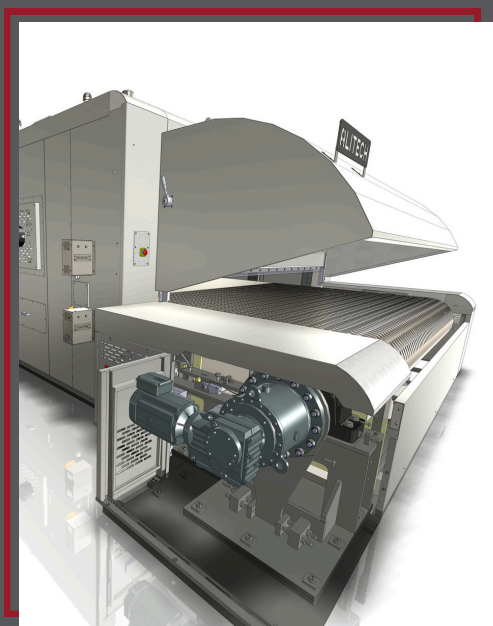


## **COSTRUITO SU MISURA**

Costruito su misura in base alle esigenze del cliente. Struttura modulare con zone di cottura di lunghezza variabile, ognuna con regolazione di calore e di umidità indipendente.

Un bruciatore con circuito canali ogni 15-20 metri: si riduce al minimo la manutenzione.

Il forno è completamente rivestito con pannelli in acciaio inossidabile. Anche la camera di distribuzione del vapore e il canale di estrazione vapore sono in acciaio inossidabile.



## **COSTRUZIONE SOLIDA E AFFIDABILE**

Il nastro di cottura è azionato da un motoriduttore epicicloidale accoppiato direttamente all'albero di traino. Questo sistema ha un'eccellente affidabilità e non richiede nessuna manutenzione. Il tempo di cottura viene regolato continuamente tramite variatore di frequenza (inverter).

Il tensionamento del piano di cottura avviene tramite pompa idraulica e pistoni idraulici opportunamente dimensionati per evitare scivolamenti durante le fasi di raffreddamento o riscaldamento del forno. La procedura di tensionamento e rilascio è programmabile da pannello.

La catena a rulli con boccole in grafite e rullini di laterali di sicurezza scorre su guide laterali montate all'interno delle camere di cottura

Un sistema di lubrificazione automatico lubrifica la catena secondo un programma preimpostato, garantendo affidabilità e durata nel tempo.



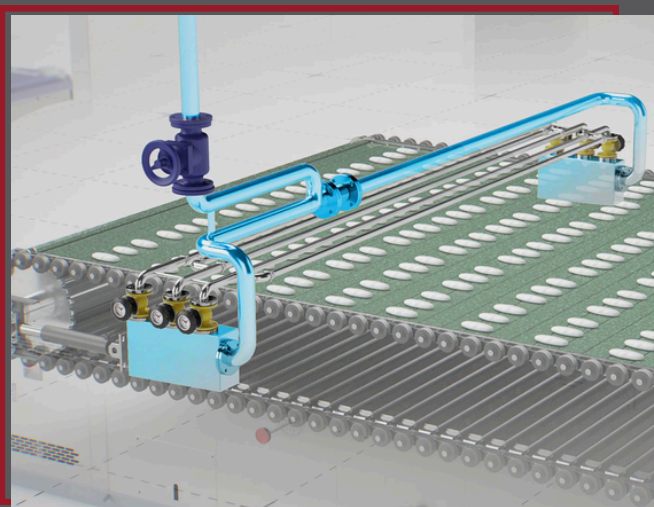
## FLESSIBILITÀ PRODUTTIVA SU SCALA INDUSTRIALE

Il piano di cottura in pietra di granito consente un trasferimento di calore progressivo e costante al prodotto da cuocere, facilitando la formazione della crosta e consentendo un prodotto con maggiore volume e umidità al centro.

Preriscaldamento del piano di cottura per la regolazione della temperatura di platea necessaria all'ingresso del forno.

Processo di cottura mediante irraggiamento e conduzione del calore (in base alle esigenze si può dotare il forno di turbolenza).

I radiatori sono controllati da serrande scorrevoli per regolare il calore, come opzione possono essere motorizzate. Leve graduate regolano la quantità di calore laterale per una cottura uniforme su tutta la larghezza del forno.



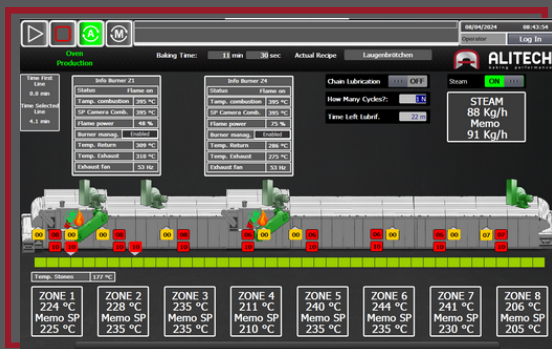
*La distribuzione del vapore avviene all'ingresso del forno tramite un sistema a 5 tubi alimentati da entrambi i lati per consentire una migliore distribuzione del vapore su tutta la larghezza del forno.*

## FACILE DA PULIRE E MANTENERE

All'ingresso del forno è installata una spazzola rotante motorizzata in acciaio per la pulizia della superficie di cottura. Sotto la spazzola sono posizionati dei cassetti estraibili per raccogliere lo sporco.

La porta di ispezione consente l'accesso per operazioni di pulizia e manutenzione. Cassetti estraibili tra le camere raccolgono lo sporco del piano di scorrimento.





## ELEVATO LIVELLO DI AUTOMAZIONE

Software operativo sviluppato dal nostro ufficio di automazione. Elevato livello di automazione, scalabile al fine di ottimizzare il processo, il consumo energetico e la sicurezza. Il supervisore può controllare e gestire l'intero processo di cottura dal pannello operatore. È possibile monitorare l'efficienza energetica dell'impianto insieme ad altri dati di produttività.

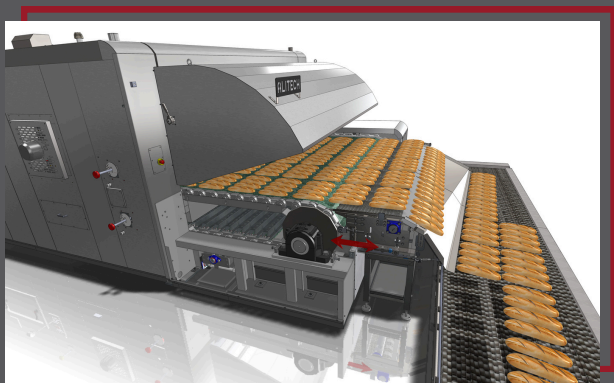
## CARICO FORNO

Il trasportatore a rete di carico prodotto deposita il prodotto direttamente sulla superficie orizzontale delle pietre, la penna di deposito ha un diametro ridotto per evitare deformazioni dell'impasto.



## SCARICO FORNO

All'uscita del forno per compensare il profilo poligonale delle pietre, il nastro di scarico si muove orizzontalmente per mantenere costante la distanza tra il prodotto e la penna di prelievo.



## EFFICIENTAMENTO ENERGETICO

I nostri forni vengono costantemente migliorati per garantire massima efficienza nel consumo di carburante ed energia.

- Gestione di eventuali vuoti di prodotto tramite software e automazione.
- Bruciatori ad alta modulazione.
- Riciclo del calore disperso dai camini per migliorare le prestazioni del bruciatore.
- Completa ed attenta coibentazione del forno.



## CIRCUITO DI RECUPERO DEL CALORE

Con questa applicazione, l'aria utilizzata per la combustione, che normalmente viene riscaldata dal bruciatore (utilizzando energia), viene invece riscaldata attraverso una serpentina che sfrutta l'aria calda in uscita dal camino. Questo aumenta significativamente l'efficienza energetica del forno.

Un sensore inoltre monitora continuamente la "qualità" dei gas combusti, fornendo un feedback automatico in caso di anomalie.

**RIDUZIONE DELLO SPRECO DI CALORE/MAGGIORE EFFICIENZA ENERGETICA  
MONITORAGGIO COSTANTE DELLA COMBUSTIONE/MAGGIORE SICUREZZA**



COSTRUITO  
SU MISURA

3 livelli di radiatori  
Turbolenza



INSTALLAZIONI IN  
TUTTO IL MONDO



ELEVATO  
LIVELLO DI  
AUTOMAZIONE

DIMENSIONI  
OLTRE LO  
STANDARD



RILEVAMENTO  
GAP DI  
PRODOTTO



RECUPERO  
CALORE



SUPERFICIE IN  
**PIETRA**

prodotto finale di alta  
qualità





Scansiona per guardare il video



Progettiamo e realizziamo forni a tunnel, celle di lievitazione e macchinari per la produzione industriale di pane, pizza e altri prodotti lievitati.

Abbiamo oltre 30 anni di esperienza, durante i quali abbiamo realizzato installazioni in tutto il mondo, da singoli macchinari a soluzioni integrate chiavi in mano, creando rapporti di lavoro genuini e a lungo termine con i nostri clienti.

Siamo specializzati nella realizzazione di sistemi innovativi ad alto volume, con elevati standard di qualità, senza sacrificare flessibilità e personalizzazione, ci impegniamo personalmente a soddisfare le esigenze dei nostri clienti.



**Enhance your  
baking performance**

**Alitech SRL**

Viale Caproni, 15/17 - 38068 Rovereto TN - Italia  
Tel. +39 0464 455400  
P.IVA IT01799440225  
info@alitechbaking.com



**ALITECH**  
baking performance