



Multi-Deck air tunnel oven
Horno tunel multipisos de aire

Multi-Deck steam tube tunnel oven
Horno tunel multipisos de tubos



TMA
TMT

Multi-Deck air tunnel oven
Horno tunel multipisos de aire

Multi-Deck steam tube tunnel oven
Horno tunel multipisos de tubos



MECATECK Group srl
Via Dugaletto 26 SAN BONIFACIO Verona Italy
www.mecateck.com - mecateck@mecateck.com

grafiche marcolin schio 1113





TMA

Multi-Deck air tunnel oven
Horno tunel multipisos de aire

Cocción de panes, dulces y productos de características similares. Pasteurización de productos cocinados destinados a la grande distribución.

Temperatura de cocción entre 60° y 300° C.

La serie de hornos **mod. TMA** puede ser integrada a una línea de producción automática ó puede ser utilizado con sistema de carga y descarga manual ó semi-automático según los accesorios elegidos con el horno.

Transportadores interno horno.

Red metálica de varias tipologías en base a las características del producto.

La temperatura de cocción es siempre constante en todas las cámaras del horno.

Los tiempos de cocción pueden ser iguales ó diferentes en cada una de las cámaras a según del programa elegido.

PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

Fachadas lado carga y descarga completamente en acero inox AISI 304. Aislamiento con lana de roca a granel y paneles con una alta densidad de aislamiento de la estructura del horno al revestimiento externo.

CAMPANA EXTERNA LADO CARGA Y LADO DESCARGA de grandes dimensiones completamente en acero inox AISI 304 y completa de extractor de vapor.

SISTEMA DE CALENTAMIENTO

Los generadores de aire caliente funcionan con quemadores a aire soplado alimentados con gas ó gasoil y vienen instalados en la zona superior del horno encima de cada módulo.

CUADRO DE MANDOS

Completamente computerizado con función de touch-screen.

El cuadro eléctrico del horno viene suministrado con un modem para la conexión on-line al centro de asistencia MECATECK para una diagnosis rápida y segura de inconvenientes que podrían verificarse durante el ciclo productivo.

GENERADOR DE VAPOR

El vapor que se suministra al producto durante la cocción debe ser suministrado por un generador independiente del horno. El horno no genera vapor en autonomía.

La componentística usasa es siempre de óptima calidad.



Suitable for:

Baking bread, pastry and products of the same type.

Pasteurization of baked products for the mass retailers.

Baking temperatures from 60° C to 300° C.

The series of ovens **mod. TMA** can be integrated into any automatic production line or used for semi-automatic or automatic loading and unloading, depending on the matching accessories in the oven.

Transporters inside the oven in: wire mesh of various types according to the characteristics of the product to be transported.

The baking temperature is always constant for all baking decks.

The baking times can be equal or different for each deck depending on the program set.

MAIN BUILDING FEATURES Loading and unloading facades in stainless steel AISI 304. Oven insulation with loose rock wool and panels with high density insulation.

EXTERNAL HOODS, SIDE LOADING AND UNLOADING

very large in stainless steel AISI 304, complete with vapor extractor.

HEATING SYSTEM The hot air generators operate using forced air burners running on gas or diesel and are installed in the upper part of the oven, one every oven section.

CONTROL PANEL Fully computerized with touch-screen functions. The electrical components box always has a modem for on line connection to the MECATECK service center for a quick and safe diagnosis of problems that could occur during the production cycle.

STEAM GENERATOR The steam to be supplied to the product baking must be supplied by an independent boiler.

The oven does not generate steam.

The components used are always of excellent quality.



TMT

Multi-Deck steam tube tunnel oven
Horno tunel multipisos de tubos

Cocción de panes y productos de características similares.

Temperatura de cocción entre 210° y 270° C.

La serie de hornos **mod. TMT** puede ser integrada a una línea de producción automática ó puede ser utilizado con sistema de carga y descarga manual ó semi-automático según los accesorios elegidos con el horno.

Transportadores interno horno: Red metálica / Taparelas metálicas / Taparelas en cemento refractario.

La temperatura de cocción es siempre constante en todas las cámaras del horno.

PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

Fachadas lado carga y descarga completamente en acero inox AISI 304. Revestimiento lateral con paneles en acero pintado con resinas epoxídicas de alta resistencia a la corrosión ó en acero inox AISI 304 (opcional). Aislamiento con lana de roca de espesor 380mm de la estructura del horno al revestimiento externo.

SISTEMA DE CALENTAMIENTO

El calentamiento de las cámaras de cocción es a través de tubos de vapor de forma anular a circuito cerrado.

Los tubos son en acero especial laminados en frío y certificados UNI 663 (equivalente a la normativa alemana DIN 17175/1) probados individualmente a 700 bar después de la elaboración.

CAMPANA EXTERNA LADO DE CARGA Y LADO DESCARGA de grandes dimensiones completamente en acero inox AISI 304 completa de extractor de vapor.

TIPOS DE CALENTAMIENTO

La hornilla ó las hornillas a según la tipología del horno vienen calentadas con quemadores de aire soplado alimentados con Gas / Gasoil / Gpl y en algunos casos con quemadores a combustible sólido.

CUADRO DE MANDOS

Completamente computerizado con función de touch-screen.

GENERADOR DE VAPOR

El vapor que se suministra al producto durante la cocción debe ser suministrado por un generador independiente del horno.

El horno no genera vapor en autonomía.



Suitable for baking bread and products of the same type.

Baking temperature from 210° C to 270° C.

The series of ovens **mod. TMT** can be integrated into any automatic production line or used for semi-automatic or automatic loading and unloading, depending on the matching accessories in the oven.

Transporters inside oven in: wire mesh /metal decks / stone decks. The baking temperature is always constant for all baking decks.

MAIN BUILDING FEATURES

Loading and unloading facades in stainless steel AISI 304.

Side panels in steel painted with high corrosion resistant epoxy resins or in stainless steel AISI 304 (optional).

Oven insulated with rock wool for a thickness of 380mm from the outside of the oven body to the external panels.

HEATING SYSTEM

The heating of the cooking is guaranteed by a steam pipe ring-shaped closed circuit. The tubes are made of special steel cold drawn and certified UNI 663 (equivalent to the German DIN 17175 / 1) individually tested after fabrication to 700bar.

HOOD EXTERIOR SIDE LOADING AND UNLOADING large in stainless steel AISI 304, complete with vapor extractor.

TIPOS DE CALENTAMIENTO

The furnace or furnaces depending on the model are heated by forced air burners fueled by Gas / Oil / LPG or in some cases from solid fuel burners (pellets).

CONTROL PANEL

Fully computerized with touch-screen functions.

STEAM GENERATOR

The steam to be supplied to the product during baking must be supplied by an independent boiler. The oven does not generate steam.

TMA DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - DATOS TÉCNICOS													
MODELLO MODEL MODELO	SUP. COTTURA BAKING SURFACE SUP. COCCION	Cameri Decks Niveles	Altezza camera Crown high Altura camera utile - useful - util mm	MODULI - SECTORS - MODULOS			PASSO - PITCH - DISTANCIA		INGOMBRO - OVERALL DIMENSIONS - DIMENSIONES				Peso Peso KG
				N°	Larghezza Width Ancho mm	Profondità Depth Profundidad mm	RULLI ROLLERS RODILLOS G - mm	Larghezza Width Ancho mm	Lunghezza Length Largo mm	Esterno max Exterior max mm	Altezza High H - mm		
TMA-4-1-24	24	4	180	1	2.400	2.500	3.725	4.400	7.000	7.250	4.200	30.255	
TMA-4-2-24	48	4	180	2	2.400	5.000	6.225	4.400	9.500	4.200	37.905		
TMA-4-3-24	72	4	180	3	2.400	7.500	8.725	4.400	12.000	12.250	4.200	45.655	
TMA-4-4-24	96	4	180	4	2.400	10.000	11.225	4.400	14.500	14.750	4.200	53.205	
TMA-4-5-24	120	4	180	5	2.400	12.500	13.725	4.400	17.000	17.250	4.200	60.855	
TMA-4-6-24	144	4	180	6	2.400	15.000	16.225	4.400	19.500	19.750	4.200	68.505	
TMA-4-7-24	168	4	180	7	2.400	17.500	18.725	4.400	22.000	22.250	4.200	76.155	
TMA-4-8-24	192	4	180	8	2.400	20.000	21.225	4.400	24.500	24.750	4.200	83.805	
TMA-4-1-32	32	4	180	1	3.200	2.500	3.725	5.200	7.000	7.250	4.200	32.605	
TMA-4-2-32	64	4	180	2	3.200	5.000	6.225	5.200	9.500	9.750	4.200	43.105	
TMA-4-3-32	96	4	180	3	3.200	7.500	8.725	5.200	12.000	12.250	4.200	53.605	
TMA-4-4-32	128	4	180	4	3.200	10.000	11.225	5.200	14.500	14.750	4.200	64.105	
TMA-4-5-32	160	4	180	5	3.200	12.500	13.725	5.200	17.000	17.250	4.200	74.605	
TMA-4-6-32	192	4	180	6	3.200	15.000	16.225	5.200	19.500	19.750	4.200	85.105	
TMA-4-7-32	224	4	180	7	3.200	17.500	18.725	5.200	22.000	22.250	4.200	95.605	
TMA-4-8-32	256	4	180	8	3.200	20.000	21.225	5.200	24.500	24.750	4.200	106.105	

TMT DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - DATOS TÉCNICOS													
MODELLO MODEL MODELO	SUP. COTTURA BAKING SURFACE SUP. COCCION	SETTORI SECTORS SECTORES	POTENZA TERMICA THERMAL POWER POTENCIA TERMICA			LARGHEZZA TRASPORTATORE BELT WIDTH ANCHO RED		INTERASSE RULLI ROLLERS PITCH DISTANCIA RODILLOS	DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES			PESO WEIGHT PESO TOTAL	
			1	2	TOTAL	UTILI USEFUL UTILI	ICATENI I CHAINS I CADENAS		LARGHEZZA WIDTH ANCHO	ESTERNO EXTERNAL CON CARICATORI WITH LOADER CON CARGADORES	CON CARICATORI WITH LOADER CON CARGADORES		
TR1 12/3	26,5	12	195	---	195	2.400	2.440	3.650	3.550	5.835	8.245	18.550	
TR1 14/3	29,9	14	230	---	230	2.400	2.440	4.155	3.550	6.365	8.775	21.750	
TR1 16/3	33,7	16	265	---	265	2.400	2.440	4.685	3.550	6.895	9.305	24.950	
TR1 18/3	37,5	18	290	---	290	2.400	2.440	5.215	3.550	7.425	9.835	28.150	
TR1 20/3	41,4	20	320	---	320	2.400	2.440	5.745	3.550	7.955	10.365	31.350	
TR1 22/3	45,2	22	350	---	350	2.400	2.440	6.275	3.550	8.485	10.895	34.550	
TR1 24/3	49,0	24	390	---	390	2.400	2.440	6.805	3.550	9.015	11.425	37.750	
TR2-TM2 26/3	53,0	26	230	195	425	2.400	2.440	7.365	3.550	9.645	12.055	40.950	
TR2-TM2 28/3	56,8	28	265	195	460	2.400	2.440	7.895	3.550	10.175	12.585	44.550	
TR2-TM2 30/3	60,7	30	290	210	500	2.400	2.440	8.425	3.550	10.705	13.115	48.150	
TR2-TM2 32/3	64,5	32	290	230	520	2.400	2.440	8.955	3.550	11.235	13.645	51.750	
TR2-TM2 34/3	68,3	34	320	250	570	2.400	2.440	9.485	3.550	11.765	14.175	55.350	
TR2-TM2 36/3	72,1	36	320	265	585	2.400	2.440	10.015	3.550	12.295	14.705	58.950	
TR2-TM2 38/3	75,9	38	320	295	615	2.400	2.440	10.545	3.550	12.825	15.235	62.550	
TR2-TM2 26/4	70,7	26	305	205	510	2.400	2.440	7.365	3.550	9.645	12.055	51.450	
TR2-TM2 28/4	75,8	28	330	215	545	2.400	2.440	7.895	3.550	10.175	12.585	55.450	
TR2-TM2 30/4	80,9	30	360	220	580	2.400	2.440	8.425	3.550	10.705	13.115	59.450	
TR2-TM2 32/4	86,0	32	390	235	625	2.400	2.440	8.955	3.550	11.235	13.645	63.450	
TR2-TM2 34/4	91,1	34	410	260	770	2.400	2.440	9.485	3.550	11.765	14.175	67.450	
TR2-TM2 36/4	96,1	36	430	270	790	2.400	2.440	10.015	3.550	12.295	14.705	71.450	
TR2-TM2 38/4	101,2	38	430	290	720	2.400	2.440	10.545	3.550	12.825	15.235	75.450	
TC1 20/3	42,8	20	400	---	400	2.400	2.465	6.005	3.550	8.255	10.665	40.250	
TC1 22/3	46,6	22	430	---	430	2.400	2.465	6.535	3.550	8.785	11.195	44.350	
TC1 24/3	50,4	24	470	---	470	2.400	2.465	7.065	3.550	9.315	11.725	48.100	
TC2 24/3	50,4	24	280	195	475	2.400	2.465	7.065	3.550	9.315	11.725	48.450	
TC2 26/3	54,2	26	310	205	515	2.400	2.465	7.595	3.550	9.845	12.255	52.500	
TC2 28/3	58,0	28	330	215	545	2.400	2.465	8.125	3.550	10.375	12.785	56.550	
TC2 30/3	61,8	30	360	220	580	2.400	2.465	8.655	3.550	10.905	13.315	60.550	
TC2 32/3	65,7	32	390	235	625	2.400	2.465	9.185	3.550	11.435	13.845	64.550	
TC2 34/3	69,5	34	410	250	660	2.400	2.465	9.715	3.550	11.965	14.375	68.550	
TC2 36/3	73,3	36	430	260	690	2.400	2.465	10.245	3.550	12.495	14.905	72.550	