

Caratteristiche costruttive LFR M

Forno adatto alla cottura di qualsiasi prodotto di pane e pasticceria; grazie allo spazio ridotto, ai bassi consumi e alla facilità d'uso si adatta perfettamente alle esigenze dei piccoli laboratori.

- Camera di cottura, porta, facciata e camera di combustione in acciaio inossidabile.
- Di serie, pannelli laterali in acciaio verniciato.
- Vaporiera a cascata per un'abbondante produzione di vapore.
- Controlli separati per il tempo di cottura, tempo vaporizzazione e temperatura di cottura.
- Aggancio superiore del carrello.
- Possibilità di funzionamento con bruciatore a gas, gasolio o con resistenze elettriche.
- Camera di combustione posta nella parte posteriore.

Constructional characteristics LFR M

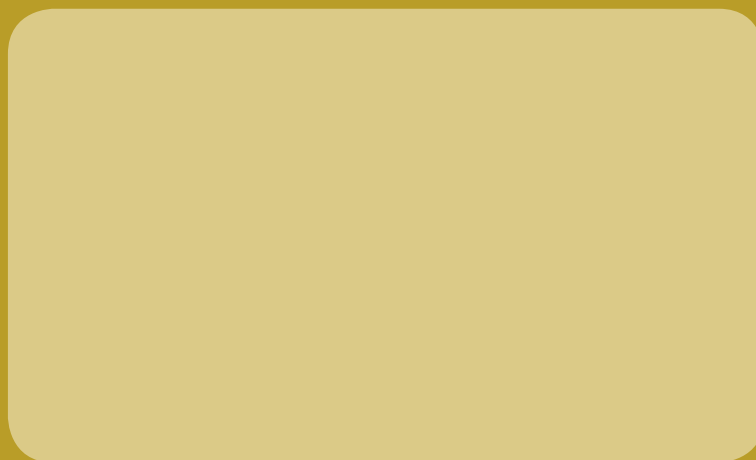
Suitable for any type of bread and pastry products. Thanks to its reduced dimensions, together with a low energy consumption and user friendly function, this oven is perfectly suitable for the small bakeries requirements.

- *Baking chamber, door, front and combustion chamber in stainless steel.*
- *Steel painted external side panels as standard.*
- *Cascade steam generator for a large steam production.*
- *Separate control for baking, steaming time and temperature.*
- *Rack top hooking functioning with choices of gas or diesel burners as well as electric.*
- *Combustion chamber or resistances on the rear part of the oven.*

Características técnicas LFR M

Horno para la cocción de cualquier tipo de producto de panadería y pastelería; gracias a sus pequeñas dimensiones, a los bajos consumos de energía y a la facilidad de uso se adapta perfectamente a todas las exigencias de los pequeños laboratorios artesanales.

- *Cámara de cocción, cámara de combustión, puerta y frontal en acero inoxidable.*
- *De serie los paneles exteriores en acero pintado.*
- *Vaporera tipo cascada para una abundante producción de vapor.*
- *Mandos separados para el tiempo de cocción, tiempo de vaporización e temperatura de cocción.*
- *Enganche del carro en la parte superior.*
- *Posibilidad de funcionamiento con quemador de gas, diesel o con resistencias eléctricas.*
- *Cámara de combustión puesta en la parte posterior.*



LOGIUDICE FORNI s.r.l. - Via Chiesa, 19
37040 Volpino di S. Stefano di Zimella (VR) - Italy
Tel +39 0442 490111/490112
Fax +39 0442 490444
E-mail: logiudicexport@logiudiceforni.com
logiudiceforni@logiudiceforni.com
www.logiudiceforni.com

FORNO ROTOR RACK OVEN MODEL
HORNO ROTATIVO MODELO
MODELLO **LFR**



LOGIUDICE FORNI
technologies by tradition

versione **LFR M**

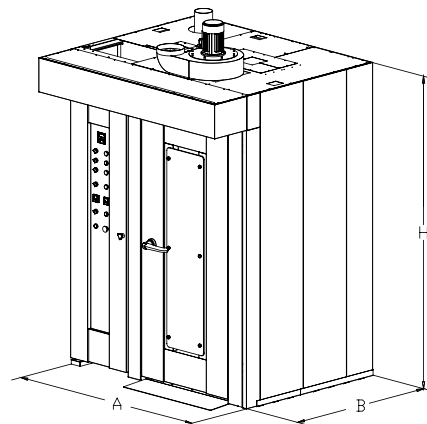
Bruciatore o resistenze elettriche POSTERIORI.

Version **LFR M**

REAR burner or heating elements.

Versión **LFR M**

Quemador o resistencias en la parte POSTERIOR.



Modello Model Modelo	Teglie Baking trays Bandejas		Superficie cottura Baking surface Superficie cocción	Peso Weight Peso	Potenza termica Thermal power Potencia térmica			Assorbimento elettrico Electrical absorption Potencia eléctrica		Dimensioni esterne External dimensions Dimensiones externas			
	cm	Nr			m ²	Kg	Kcal/h	BTU/h	KW	con Bruciatore Burner Quemador	con Resistenze Resistor Resist.	kW	kW
LFR M 12/4060	60 x 40	12	2.9	450	18.000	72.000	21	1	17	97	149	155	
LFR M 12/5070	50 x 70	12	4.2	500	20.000	80.000	23	1	17	107	176	155	
	45 x 75		4.0										
	46 x 66		3.6										
	46 x 76		4.2										

versione **LFR N**

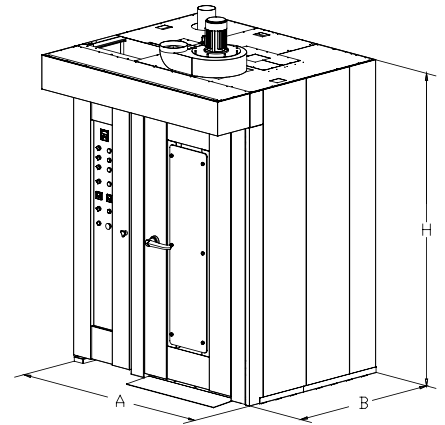
Bruciatore o resistenze elettriche FRONTALI.

Version **LFR N**

FRONT burner or heating elements.

Versión **LFR N**

Quemador o resistencias en la parte FRONTAL.



Modello Model Modelo	Teglie Baking trays Bandejas		Superficie cottura Baking surface Superficie cocción	Peso Weight Peso	Potenza termica Thermal power Potencia térmica			Assorbimento elettrico Electrical absorption Potencia eléctrica		Dimensioni esterne External dimensions Dimensiones externas		
	cm	Nr			m ²	Kg	Kcal/h	BTU/h	KW	con Bruciatore Burner Quemador	con Resistenze Resistor Resist.	A cm
LFR N 5070	50 x 70	15/18	5.3 / 6.3	920	40.000	160.000	46	1	27	164	118	215
	45 x 75		5.1 / 6.1									
	46 x 66		4.6 / 5.5									
	46 x 76		5.2 / 6.3									
LFR N 6080	60 x 80	18	8.6	1620	60.000	240.000	69	2	43	209	144	230
	60 x 90		9.7									
LFR N 8080	66 x 92	18	10.9	1700	70.000	280.000	81	2	52	217	147	230
	80 x 80		11.5									
LFR N 80100	80 x 90	18	12.9	1750	80.000	320.000	93	3	61	250	162	230
	80 x 100		14.4									
LFR N 80120	80 x 120	18	17.3	1900	110.000	440.000	128	3	87	272	183	230
	60 x 80 x 2											



Caratteristiche costruttive LFR N e NP

- Camera di cottura, porta, facciata e camera di combustione in acciaio inossidabile spessore 1,2 mm. Di serie pannelli esterni in acciaio verniciato.
- Ampia camera di cottura. Altezza standard del carrello di 194 cm, spazio tra le teglie di 94 mm con carrello a 18 ripiani (escluso modello 50x70)
- Il forno è fornito con gancio di rotazione carrello superiore. A richiesta, piattaforma girevole o sollevamento meccanico del carrello. **(1)**
- Potente vaporiera in posizione di facile accesso con sezioni smontabili e sostituibili. A diretto contatto con la camera di combustione in modo da assicurare un'abbondante e prolungata produzione di vapore. **(2)**
- Scambiatore di calore in acciaio refrattario AISI 309S resistente alle alte temperature con spessore di 4 mm. Tubi a sezione circolare con elevata superficie garantiscono un'eccellente rendimento e bassi consumi di energia. **(4)**
- Il passaggio aria, posto nella parte superiore del forno, assicura una maggior portata con una bassa velocità di circolazione. **(3)**
- Montaggio rapido grazie al pre-assemblaggio in fabbrica in 3 sezioni principali.
- Di serie pannello comandi elettromeccanico o digitale. Su richiesta, è disponibile il pannello digitale per la gestione computerizzata della cottura fino a 99 programmi.



Constructional characteristics LFR N and NP

- Baking chamber, door, front and combustion chamber in 1.2 mm thick stainless steel. Steel painted external side panels as standard.
- Ample baking chamber. Standard rack height of 194 cm, 94 mm spacing between baking trays with 18 shelf rack (except for 50x70 model).
- The oven is supplied with rack manual lifting with hook. Optional: mechanical rack lifting or rack turntable. **(1)**
- Powerful steam generator in an accessible position with sections that can be individually removed and replaced, in direct contact with the combustion chamber so as to ensure an ample and prolonged production of steam. **(2)**
- Heat exchanger in 4 mm AISI 309S refractory steel, resistant to high temperatures. The circular section tubes with notable surface area guarantee excellent performance with low energy consumption. **(4)**
- The passage of air in the upper part of the oven ensures greater air flow with low circulation speed. **(3)**
- Quick assembling thanks to the factory pre-assembly in the 3 main sections.
- Electromechanical or digital control panel as standard. A digital panel is also available with 99 programmable baking programs. **(5)**

Características técnicas LFR N y NP

- Cámara de cocción, puerta, fachada y cámara de combustión en acero inoxidable AISI 304, espesor 1,2mm. De serie los paneles exteriores en acero pintado.
- Amplia cámara de cocción. Altura estándar del carro con 18 niveles: 194 cm, separación entre cada nivel 94 mm. (excluido el modelo 50x70).
- De serie enganche superior para la rotación del carro. A pedido: plataforma giratoria o levantamiento mecánico del carro. **(1)**
- Poderoso vaporizador puesto en posición de fácil acceso con secciones desmontables y sustituibles. A directo contacto con la cámara de combustión es en grado de asegurar una producción abundante de vapor por tiempos muy extensos. **(2)**
- Intercambiador de calor en acero refractario AISI 309S resistente a las altas temperaturas, espesor 4 mm, con tubos circulares de amplia superficie que garantizan un excelente rendimiento térmico y bajos consumos de energía. **(4)**
- La circulación del aire caliente en la parte superior del horno asegura un mayor volumen de aire a baja velocidad. **(3)**
- Instalación muy rápida y sencilla gracias a los 3 elementos parcialmente ensamblados en la fábrica.
- De serie panel de mandos electromecánico o digital. A solicitud, también es disponible el panel digital computerizado con 99 programas. **(5)**

4



versione **LFR NP**

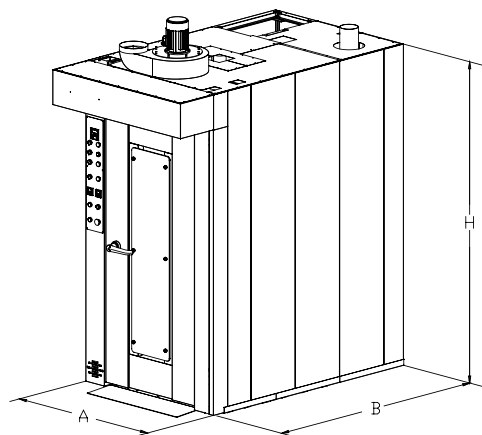
Bruciatore o resistenze elettriche POSTERIORI.

Version **LFR NP**

REAR burner or heating elements.

Versión **LFR NP**

Quemador o resistencias en la parte POSTERIOR.



Modello Model Modelo	Teglie Baking trays Bandejas		Superficie cottura Baking surface Superficie cocción	Peso Weight Peso	Potenza termica Thermal power Potencia térmica			Assorbimento elettrico Electrical absorption Potencia eléctrica		Dimensioni esterne External dimensions Dimensiones externas		
	cm	Nr			Kcal/h	BTU/h	KW	con Bruciatore Burner Quemador	con Resistenze Resistor Resist.	A cm	B cm	H cm
LFR NP 5070	50 x 70	15/18	5.3 / 6.3	920	40.000	160.000	46	1	27	117	173	215
	45 x 75		5.1 / 6.1									
	46 x 66		4.6 / 5.5									
	46 x 76		5.2 / 6.3									
LFR NP 6080	60 x 80	18	8.6	1620	60.000	240.000	69	2	43	135	204	230
	60 x 90		9.7									
LFR NP 80100	80 x 90	18	12.9	1750	80.000	320.000	93	3	61	156	240	230
	80 x 100		14.4									
LFR NP 80120	80 x 120	18	17.3	1900	110.000	440.000	128	3	87	178	260	230
	60 x 80 x 2											