

# FORNI A TUBI ANULARI

ANNULAR TUBE OVENS MODEL  
HORNOS CON TUBOS ANULARES MODELO

# LFK

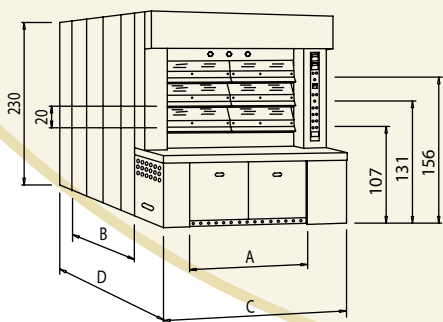


**LOGIUDICE FORNI**  
technologies by tradition

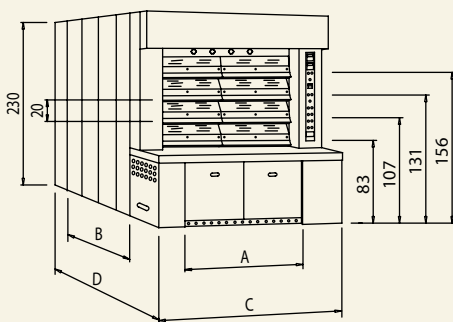
MODELLO MODEL MODELO	Superficie cottura Baking surface Superficie cocción	Sportelli camera Chamber doors Puertas càmara	Dimensioni camere Chamber dimensions Dimensiones càmaras		Dimensioni esterne External dimensions Dimensiones externas		Peso Weight Peso	Potenzialità termica Thermic power Potencia tèrmica	
			A cm	B cm	C cm	D cm		Kcal/h	Kw
LFK 320	6.05	2	124	160	180	296	3.300	50.000	(58)
LFK 321	7.50	2	124	200	180	336	3.400	55.000	(64)
LFK 322	9.05	2	124	240	180	376	3.600	60.000	(70)
LFK 330	8.95	3	186	160	242	296	3.600	60.000	(70)
LFK 331	11.20	3	186	200	242	336	4.000	65.000	(76)
LFK 332	13.50	3	186	240	242	376	4.900	75.000	(87)
LFK 340	11.90	4	248	160	304	296	6.800	80.000	(93)
LFK 341	14.85	4	248	200	304	336	7.200	85.000	(99)
LFK 342	18.00	4	248	240	304	376	7.500	90.000	(105)

LFK 420	8.00	2	124	160	180	296	4.500	60.000	(70)
LFK 421	10.00	2	124	200	180	336	5.100	65.000	(76)
LFK 422	12.00	2	124	240	180	376	5.800	80.000	(93)
LFK 430	12.00	3	186	160	242	296	5.700	80.000	(93)
LFK 431	15.00	3	186	200	242	336	6.600	85.000	(99)
LFK 432	18.00	3	186	240	242	376	7.600	90.000	(105)

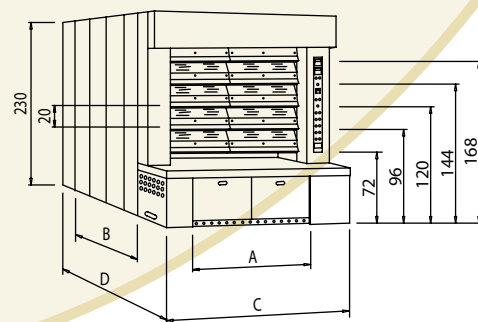
LFK 520	10.00	2	124	160	180	296	5.200	65.000	(76)
LFK 521	12.50	2	124	200	180	336	6.100	75.000	(87)
LFK 522	15.00	2	124	240	180	376	6.700	80.000	(93)
LFK 530	15.00	3	186	160	242	296	6.600	80.000	(93)
LFK 531	18.50	3	186	200	242	336	7.900	90.000	(105)



**LFK 3**



**LFK 4**



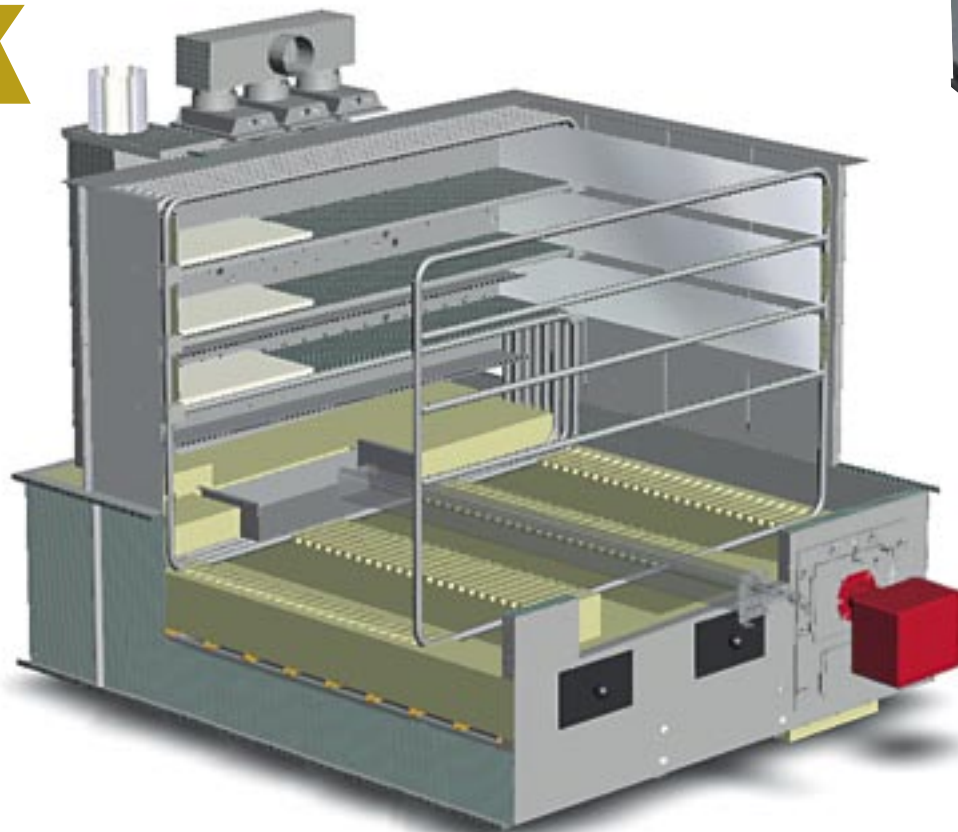
**LFK 5**

## 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 LFK 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 bilanciate. Basta un leggero tocco per una rapida e sicura apertura e chiusura delle stesse.
- A richiesta sono disponibili i seguenti accessori: fornacella frontale 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.

# LFK





## [ENG] Tradition for today's need

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

- External and single cross Manessman 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 al 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 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] La tradición para las exigencias del presente

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

- Los tubos del anillo externo y los singolos tubos trasversales son del tipo Manessman, 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 construidos 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 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.



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](mailto:logiudicexport@logiudiceforni.com)  
[logiudiceforni@logiudiceforni.com](mailto:logiudiceforni@logiudiceforni.com)  
[www.logiudiceforni.com](http://www.logiudiceforni.com)