



Via Madonna Pellegrina, 29
37047 – San Bonifacio (VR) Italy
Tel. +39 045 6180126
Fax +39 0442 490444

logiudiceforni@logiudiceforni.com
info@logiudiceforni.com
www.logiudiceforni.com

L'Azienda si riserva il diritto di apportare eventuali modifiche nell'ottica di un continuo miglioramento dei propri prodotti.
The manufacture reserves the right to make any change to the product with the purpose of improving its quality

2011-12-21



Four Rotatif Premium
Horno Rotativo Premium



PREMIUM: l'excellence a finalement une forme

Harmonie, Créativité, esthétique : Voilà les valeurs qui ont inspirées la ligne « Premium de Logiudice Forni ». Produits qui ont dans l'excellence technologique et la rigueur formelle leur propre essence. Une empreinte caractéristique et distinctive, née de la considération que même dans le secteur des machines à pain, le temps est arrivé de transférer à travers l'instrument de travail (jusqu'à maintenant vécu seulement dans l'aspect purement fonctionnel), beauté, efficacité et élégance. Ceci est la ligne Premium. Ceci est son esprit.

PREMIUM: la excelencia tiene finalmente una forma

Armonía, creatividad, sentido estético; éstos son los valores que han inspirado la línea Premium de Logiudice Forni. Productos cuya esencia íntima se fundamenta en la excelencia y en el rigor formal. Un rasgo característico y distintivo, nacido de la consideración que también en el sector de las máquinas para la panificación ha llegado el momento de transferir, a través del instrumento de trabajo, hasta hoy vivido sólo en el aspecto meramente funcional, belleza, eficiencia y elegancia. Ésta es la línea Premium. Éste es su espíritu.



Four Rotatif Premium

Le design révèle une configuration nouvelle et harmonieuse

Cette idée du design innovant prend vie et évolue de façon à se projeter vers le futur. Un concept fort qui se montre décidément comme le nouveau terme de comparaison pour le secteur. Avec Premium les formes expriment élégance et dynamisme. La valeur technologique renfermée vient amplifier la ligne continue, copiable à l'infini.

Premium est la démonstration qu'une analyse ciblée et recherchée dans le design est un moyen de véhiculer, potentialiser, la valeur de la profession.

Pour la première fois se présente le concept d'une ligne complète, avec une esthétique qui est similaire à la fois pour le four rotatif et le four à étage : une nouvelle conception d'ameublement. Dynamique des plats, continuité modulaire, concept futuristique. Premium Rotor est la synthèse et la quintessence capable grâce au design de donner du prestige à l'image et à la qualité des laboratoires de fabrication de pain.

La ligne Premium est née de la collaboration avec BCF design.

Horno Rotativo Premium

El diseño descubre una configuración nueva y armónica

Una idea de diseño innovador cobra vida y evoluciona en soluciones proyectadas hacia el futuro. Un concepto fuerte que se impone decididamente como nuevo término de comparación del sector. En Premium la modularidad de las formas expresa elegancia y dinamicidad. El valor tecnológico encerrado es amplificado por líneas continuas, replicables al infinito.

Premium es la demostración que un análisis orientada a la búsqueda del diseño son capaces de transmitir y potenciar el valor de su profesión.

Por primera vez se presenta el concepto de una línea completa, con una estética similar, tanto para el horno rotativo como para el horno de pisos, por su nueva concepción de decoración. Dinamicidad de los cortes, continuidad modular, concepto futurista. Premium Rotor es síntesis y quinta esencia capaz, gracias al diseño, de dar nuevo prestigio a la imagen y a la calidad de los laboratorios de panificación.

La línea Premium nace en colaboración con BCF design.



Ouvre les regards sur le futur

Abre una visión hacia el futuro

Une technologie forte et un design unique

Premium doit son style futuriste à sa technologie évoluée qui s'exprime sous différents éléments interactifs. Un produit absolument unique dans le panorama des fours rotatifs.

Aspect technologiques : L'ouverture automatique de la porte et de la hotte permettent d'avoir une ligne propre quand la cuisson est au repos. La hotte et la porte s'ouvrent de manière coordonnée.

D'autres éléments : la chambre de cuisson de grande capacité, la puissance d'évaporation avec un accès facile et des pièces démontables ou remplaçables à côté de la chambre de combustion pour assurer une action abondante et prolongée de la vapeur puis le système de soulèvement automatique et mouvement du chariot.

La porte est particulièrement structurée avec des niveaux d'isolement très haut pour une meilleure sécurité et une épargne majeure.

Les échangeurs de chaleur sont entièrement en acier inox 309 S réfractaire.

Le panneau digital, avec ses 99 programmes de cuisson, inclut la commande d'ouverture du four.

Una tecnología fuerte para un diseño único

Premium le debe su esencia futurista a su tecnología evolucionada que se expresa a través de diferentes elementos que interactúan entre sí, convirtiendo este horno en un artículo totalmente único en el panorama de los hornos rotativos.

Aspectos tecnológicos evidentes como la apertura automática de la puerta y de la campana que permiten tener una línea limpia del horno cuando está en cocción y en reposo. La campana y la puerta se abren de modo coordinado.

Otros elementos son la cámara de cocción de gran capacidad, la potente vaporera de fácil acceso con módulos desmontables y sustituibles cerca de la cámara de combustión para asegurar una acción abundante y prolongada del vapor, el sistema de elevación automática del carro.

La puerta está particularmente estructurada con niveles de aislamiento muy altos para una mejor seguridad y un mayor ahorro.

El intercambiador de calor son totalmente de acero inoxidable 309 S refractario.

El panel digital, con sus 99 programas de cocción, incluye el mando de apertura y cierre del horno.



Le système d'ouverture de la porte:
Simplicité de commande et commodité maximum d'utilisation

El sistema de apertura de la puerta:
simplicidad de mando y máxima comodidad de uso

Il a été pensé pour répondre de manière évoluée aux opérations d'ouverture et fermeture de la porte : tout est automatique en synchronisation avec la hotte pour un maximum de commodité et de sécurité dans les opérations de chargement et déchargement du four. Les boutons intégrés assurent une fermeture parfaite et une ouverture commode, éliminant toute les opérations de force manuelle

Premium ha sido pensado para responder de modo evolucionado a las operaciones de apertura y cierre de la puerta: todas automatizadas de modo sincronizado con la campana, para brindar la máxima comodidad y seguridad en las operaciones de carga y descarga del horno. Los pulsadores integrados aseguran un cierre perfecto y una cómoda apertura, eliminando todas las operaciones de fuerza manual.





La technologie d'ouverture et de fermeture de la porte

La tecnología de apertura y cierre de las puertas



La hotte, ligne intégrée au profil du four, se soulève avec l'ouverture de la porte augmentant la zone d'aspiration propre en cas de grande nécessité.

La campana, de línea integrada con el perfil del horno, se eleva con la apertura de la puerta aumentando el área de aspiración propio en el momento de máxima necesidad.



La charnière avec planche désaxée a été spécifiquement « designée » et dimensionnée pour le four Premium afin de permettre une fiabilité et une tenue jamais égalée auparavant.

La visagra con eje de compensación ha sido específicamente diseñada y dimensionada para el horno Premium para permitir una fiabilidad y una fijación jamás vistas.

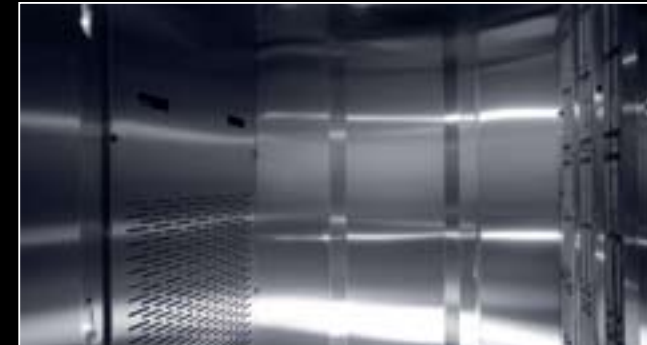


La porte de grande épaisseur cache une structure particulièrement résistante et isolée.

La puerta de gran espesor con una estructura particularmente resistente y aislada.

La technologie de cuisson

La tecnología de cocción



La chambre de cuisson a été entièrement refaite en acier inox de grande dimension.

La cámara de cocción está totalmente recubierta en acero inoxidable y es de grandes dimensiones.



L'éclairage interne réalisé avec plus de lampes de manière à permettre un contrôle constant de la cuisson et des opérations de déchargement et chargement.

La iluminación interna, realizada con varias lámparas, permite siempre un control de la cocción y de las operaciones de descarga y carga.



Les bouches de ventilation ont un système de régulation millimétrique qui assure une mise au point idéale des caractéristiques de cuisson du four.

Las compuertas de ventilación con sistema de regulación milimétrica, aseguran una puesta a punto ideal de las características de cocción del horno.

La technologie des chariots

La tecnología del carro



Le système de soulèvement automatique permet une simple et commode attache du chariot, une fiable et constante rotation.

El sistema de elevación automática permite un enganche fácil y cómodo del carro y una rotación confiable y constante.

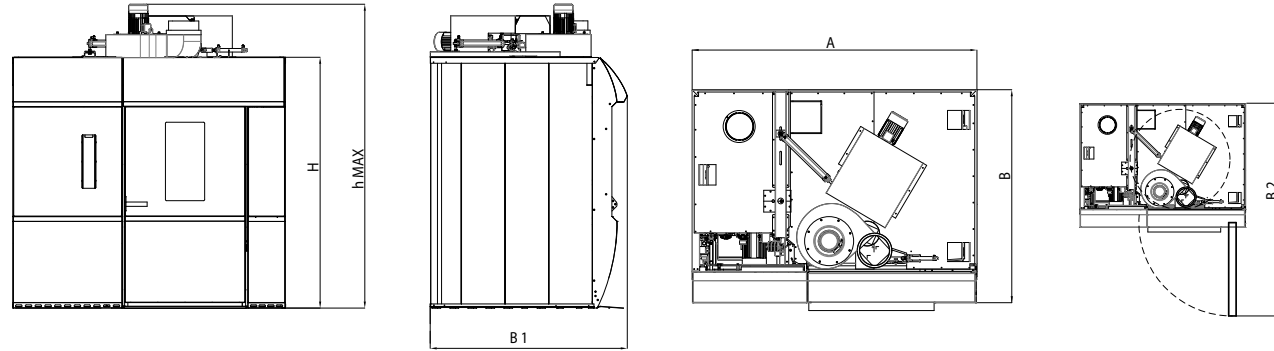


Le chariot de grandes dimensions permet d'insérer 22 plats.

El carro, de grandes dimensiones, permite colocar 22 bandejas.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

CARACTERISTICAS TECNICAS



ROTOR PREMIUM

Modèle Modelo	Dimension plaque Dimensiones bandejas	Surface cuisson Superficie de cocción	Plaques Bandejas	Poids Peso	Dimensions Externes Dimensiones externas					
					A mm	B mm	H mm	h max mm	HOTTE OUVERTE CAMPANA ABIERTA B1 mm	PORTE OUVERTE PUERTA ABIERTA B2 mm
PREMIUM-6080-N/NE	60x80 / 60x90	8,6 / 9,7	18	1770	2090	1562	2300	2690	1728	2560
PREMIUM-8080-N/NE	66x92 / 80x80	10,9 / 11,5	18	1850	2166	1562	2300	2690	1728	2730
PREMIUM-80100-N/NE	80x90 / 80x100	12,9 / 14,4	18	1900	2506	1714	2300	2690	1880	2930
PREMIUM-80120-N/NE	80x120 / 60x80x2	17,3	18	2050	2716	1923	2300	2690	2090	3250

Modèle Modelo	Puissance Thermique Potencia térmica			Absorption Electrique Potencia eléctrica	
	Kcal/h	Btu	Kw	PLFRN AVEC BRULEUR PLFRN CON QUEMADOR	PLFRNE AVEC RESISTANCES PLFRNE CON RESISTENCIAS
PREMIUM-6080-N/NE	60.000	240.000	70	2,5	52+2,5
PREMIUM-8080-N/NE	70.000	280.000	81	2,5	52+2,5
PREMIUM-80100-N/NE	80.000	320.000	93	3,5	70+3,5
PREMIUM-80120-N/NE	110.000	440.000	128	3,5	87+3,5

PREMIUM ce n'est pas seulement un four Rotatif mais il est disponible aussi dans la version à soles pour offrir la possibilité de créer une ligne coordonnée caractérisée par l'incomparable design Premium

PREMIUM no es sólo el horno rotativo, es disponible con la misma estética el horno de pisos, para ofrecer la posibilidad de crear una línea coordinada caracterizada por el inconfundible diseño PREMIUM.

