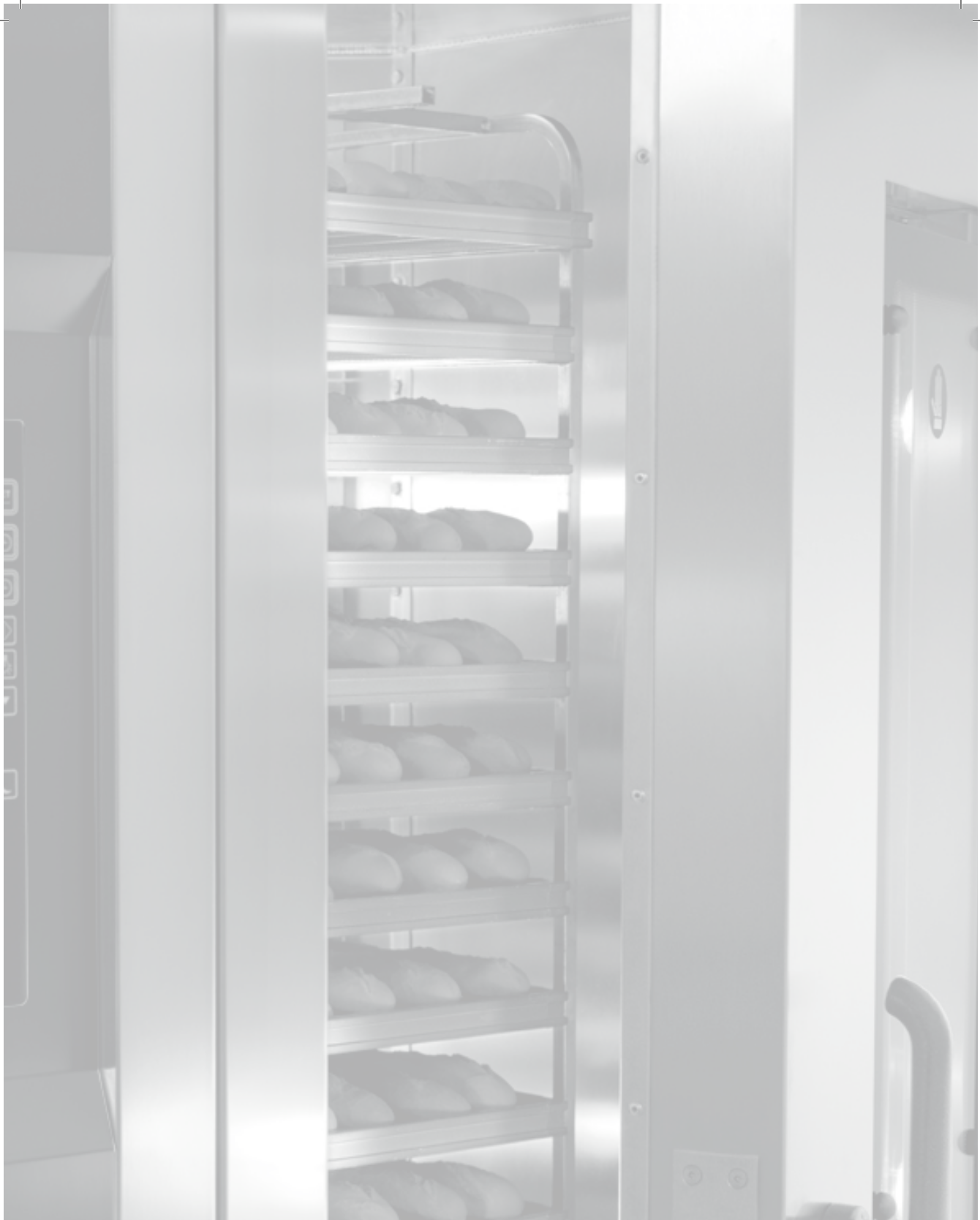




LOGIUDICE FORNI  
technologies by tradition



Forni rotativi  
*Rack ovens*  
*Fours rotatifs*  
*Horno rotativo*  
*Rotor - Ofen*





**JUNIOR**

LFRM

**STREAM**

LFRNK

**ATLANTIS**

LFRN

**VORTEX**

LFRNP

**ROTOR**

LFR

# JUNIOR ROTOR

## LFRM

### ITA JUNIOR LFRM

Bruciatore o resistenze elettriche POSTERIORI.

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.

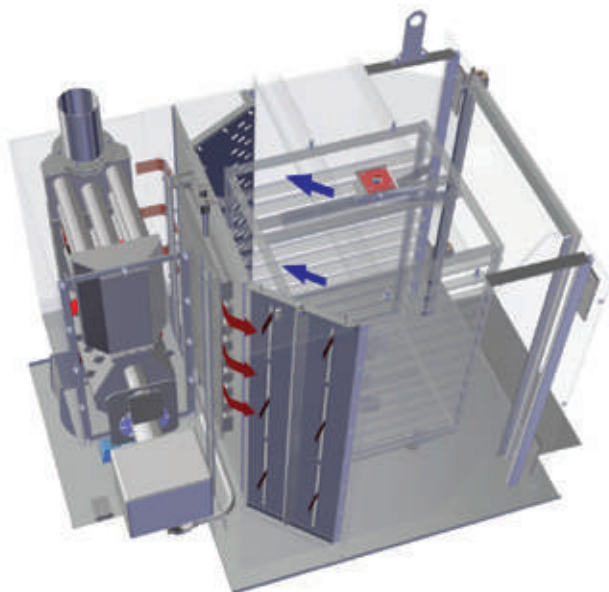
- Camera di cottura, porta e facciata in acciaio inossidabile.
- Di serie, pannelli laterali in acciaio.
- Vaporiera a cascata per un'abbondante produzione di vapore.
- Controlli separati per il tempo di cottura, tempo vaporizzazione e temperatura di cottura.
- Aggancio superiore del carrello.
- Possibilità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

### ENG JUNIOR LFRM

REAR burner or heating elements.

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 and front in stainless steel.
- Steel 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.



FRA JUNIOR LFRM

Brûleur ou résistances électriques POSTERIEURS.

Four pour la cuisson de tout type de produit de boulangerie ou pâtisserie ; grâce à son encombrement réduit, aux faibles consommations et à sa facilité d'utilisation, il s'adapte parfaitement aux exigences des petits ateliers.

- Chambre de cuisson, porte et panneau frontal en acier inoxydable.
- De série panneaux latéraux en acier.
- Appareil à buée à cascade pour une abondante production de vapeur.
- Contrôle séparés pour le temps de cuisson, de vaporisation et la température de cuisson.
- Accrochage supérieur du chariot.
- Possibilité de fonctionnement avec brûleur à gaz, gasoil ou avec résistances électriques.
- Chambre de combustion placée dans la partie postérieure.

ESP JUNIOR LFRM

Quemador o resistencias en la parte POSTERIOR.

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.

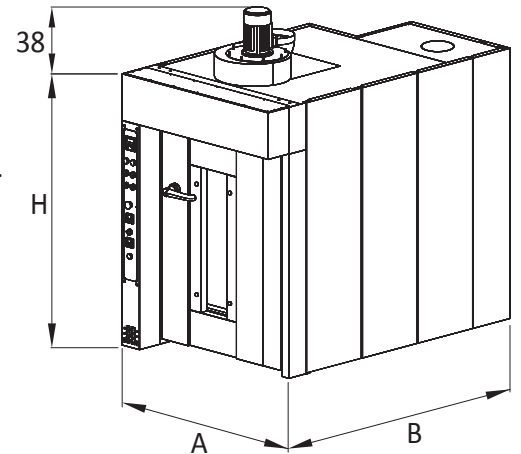
- Cámara de cocción, cámara de combustión y puerta en acero inoxidable.
- De serie los paneles exteriores en acero.
- Vaporera tipo cascada para una abundante producción de vapor.
- Mandos separados para el tiempo de cocción, tiempo de vaporización e temperatura de cocción.
- Enganche del carro en la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

DEU JUNIOR LFRM

Brenner oder Heizwiderstände auf der RÜCKSEITE.

Ofen zum Backen beliebiger Produkte aus dem Bereich von Brot und Gebäck. Passt sich auf Grund der geringen Abmessungen, des niedrigen Verbrauchs und der einfachen Anwendung vollkommen den Erfordernissen kleiner Herstellungsbetriebe an.

- Backraum, Tür und Vorderseite aus rostfreiem Stahl.
- Seitenwände serienmäßig aus Stahl.
- Dampferzeuger mit Kaskadenprinzip für eine reichliche Dampfproduktion.
- Getrennte Bedienelemente für Backzeit, Dampfzeit und Backtemperatur.
- Befestigung des Wagens im oberen Bereich.
- Möglichkeit des Betriebs mit Gas- oder Heizölbrenner bzw. Heizwiderständen.
- im hinteren Bereich angeordnete Brennkammer.



ROTOR JUNIOR

Modello Model Modèle Modelo Typ	Teglie Trays Plaques Bandejas Backbleche		Sup. cottura Baking surf. Surf. cuisson Sup. cocción Back-fläche	Dimensioni esterne Outside dimensions Dimensions extérieures Dimensiones extèrnas Aussemasse des backofens			Peso Weight Poids Peso Gewicht	Potenzialità termica Thermal power Puissance thermique Potencia tèrmica Wärmeleistung			Ass. elettrico Electric absorption Puissance électrique Potencia eléctrica Elektrische aufnahme	
	N°	cm		A cm	B cm	H cm		Kcal/h	Kw	Btu/h	Bruciatore Burner Brûleur Quemador Brenner	Resistenze Resistor Résistances Resistencia Widerstände
LFRM-12	12	40x60	2.9	112	184	147+38	620	20.000	23	80.000	1	---
LFRME-12		46x66	3.6					---	---	---	---	18+1
		46x76	4.2									
		50x70	4.2									
		40x80	3.8									

# STREAM ROTOR

## LFRNK

ITA STREAM LFRNK

Caratteristiche costruttive FORNI ROTATIVI.

- Accesso allo scambiatore dalla parte frontale pur avendo ridotte dimensioni d'ingombro.
- Camera di cottura, porta, facciata in acciaio inossidabile spessore 1,2mm. Di serie pannelli esterni in acciaio inossidabile.
- Scambiatore di calore di nuova progettazione concepito per ottimizzare la resa abbassando notevolmente i costi d'esercizio. I canali di scambio sono a sezione esagonale. Questo tipo di sezione garantisce un'area maggiore di scambio e nel contempo il flusso d'aria risulta più fluido e avvolgente.
- Il bruciatore si trova nella parte inferiore dello scambiatore, mentre la turbina è posizionata sul tetto del forno producendo una maggior portata d'aria.
- I canali di passaggio dell'aria calda tra camera combustione e camera cottura sono situati nella parte superiore del forno; avendo ampia sezione hanno un ottimo rapporto velocità-portata aria.
- La potente vaporiera è situata nella parte sottostante allo scambiatore e viene così attraversata integralmente da tutta l'aria circolante all'interno del forno. Formata da una vaschetta d'espansione e da 13 elementi modulari rimovibili, che contengono la massa ferrosa (sfere in ghisa), assicura un'abbondante e prolungata produzione di vapore.
- Forno fornito di serie con gancio di rotazione carrello superiore. A richiesta piattaforma girevole o sollevamento meccanico del carrello.
- Di serie pannello comandi elettromeccanico o digitale.
- Su richiesta, è disponibile il pannello digitale per la gestione computerizzata della cottura e memorizzazione dei programmi.
- Il forno di serie viene spedito totalmente smontato oppure su richiesta può essere spedito parzialmente o completamente montato.





ENG **STREAM LFRNK**  
Main technical features **RACK OVENS**

- Frontal access to the heat exchanger, notwithstanding the reduced dimensions.
- Façade and baking in 1,2 mm thick stainless steel. External panels in stainless steel.
- The innovative design of the heat exchanger has been conceived to optimize performance and efficiency.

The hexagonal shape of the exchanger channels provides a smoother airflow and have an increased surface area for greater efficiency.

- Burner is located at the lower end of the heat exchanger, whilst the hot air circulation fan is situated directly above the exchanger to ensure increased circulation.
- The wide hot air duct from the heat exchanger that passes above the baking chamber ensures a strong flow of the hot air whilst minimizing heat loss.
- The powerful steam generator is positioned right under the heat exchanger.

All the hot air circulating inside the oven is utilized to heat the steam generator as it crosses through it, to return to the heat exchanger.

The steam generator is made up of a water distribution tank placed on top of 13 stacked sections that are each lined with cast iron spheres, ensuring a prolonged and large production of steam.

- Rack rotation unit with standard manual hook. Optional: rack turntable or mechanical rack lifting is available on request.
- Electromechanical or digital control panel is standard.
- Programmable digital panel with baking programs is available on request.
- Oven is supplied disassembled. Fully or partial assembling.

FRA **STREAM LFRNK**  
Caractéristiques de fabrication **FOUR ROTATIF**

- Accès à l'échangeur en façade bien que les dimensions d'encombrement soient réduites.
- Chambre de cuisson, porte et façade en acier inox épaisseur 1,2 mm.

En série panneaux d'habillage en acier vernis.

- Echangeur de chaleur de nouvelle projection conçu pour optimiser le rendement et réduire les frais d'exploitation. Les canaux d'échange ont une section hexagonale ce qui garantit une plus grande surface d'échange et au même temps un flux d'air plus régulier et enveloppant.

- Le brûleur se trouve dans la partie inférieure de l'échangeur alors que la turbine est située sur le toit du four en produisant une portée d'air plus grande.

- Les canaux de passage de l'air chaud entre la chambre de combustion et la chambre de cuisson sont situés dans la partie supérieure du four et ayant une vaste section ont aussi un bon rapport entre la vitesse et la portée de l'air.

- L'appareil à buée, très puissant, est positionné au dessous de l'échangeur et il est entièrement traversé par l'air qui circule à l'intérieur du four. Composé par une cuve d'expansion et par 13 éléments modulaires que l'on peut déplacer, qui contiennent la masse en fer (sphères en fonte), assure une grande quantité de vapeur.

- Le four est fourni avec entraînement du chariot par un crochet supérieur.

Sur demande plateforme ou entraînement automatique.

- Tableau de commandes électromécanique ou digital en série.

Sur demande possibilité d'avoir le tableau digital pour la gestion informatisée de la cuisson et la mémorisation des programmes.

- Le four est livré entièrement démonté.

Sur demande on peut l'envoyer partiellement ou entièrement monté.



ESP STREAM LFRNK

Características constructivas HORNOS ROTATIVOS

- Acceso al calefactor por la parte frontal no obstante las pequeñas dimensiones del horno.
- Cámara de cocción, puerta y fachada en acero inoxidable espesor 1,2 mm. De serie paneles externos en acero inoxidable.
- Calefactor de nueva proyectación concebido para optimizar el rendimiento disminuyendo notablemente los gastos de ejercicio. Los canales de intercambio son a sección hexagonal.

Con este tipo de construcción garantizamos mayor área de intercambio térmico y al mismo tiempo el flujo de los humos calientes resulta más fluido.

- El quemador se encuentra en la parte inferior del calefactor, mientras la turbina está posicionada encima del techo del horno garantizando mayor volumen de aire.
- Los canales de pasaje del aire caliente entre la cámara de combustión y la cámara de cocción están situados en la parte superior del horno; teniendo una amplia sección garantiza un óptimo reporte velocidad capacidad de aire.
- La potente vaporera viene montada debajo del calefactor y atravesada integralmente de todo el aire circulante al interno del horno. Compuesta de una cubeta de expansión y 13 elementos modulares removibles, que contienen la masa ferrosa (esferas en fundición), asegura una abundante y prolongada producción de vapor.
- El horno de serie se envía con enganche superior a bayoneta. A solicitud es posible servirlo con plataforma giratoria ó levantamiento mecánico del carro.
- De serie panel de mandos electromecánico ó digital.
- A solicitud, es disponible el panel digital para la gestión computerizada de la cocción y la memorización de los programas.
- El horno de serie se envía totalmente desmontado, a solicitud se puede enviar parcialmente ó completamente montado.

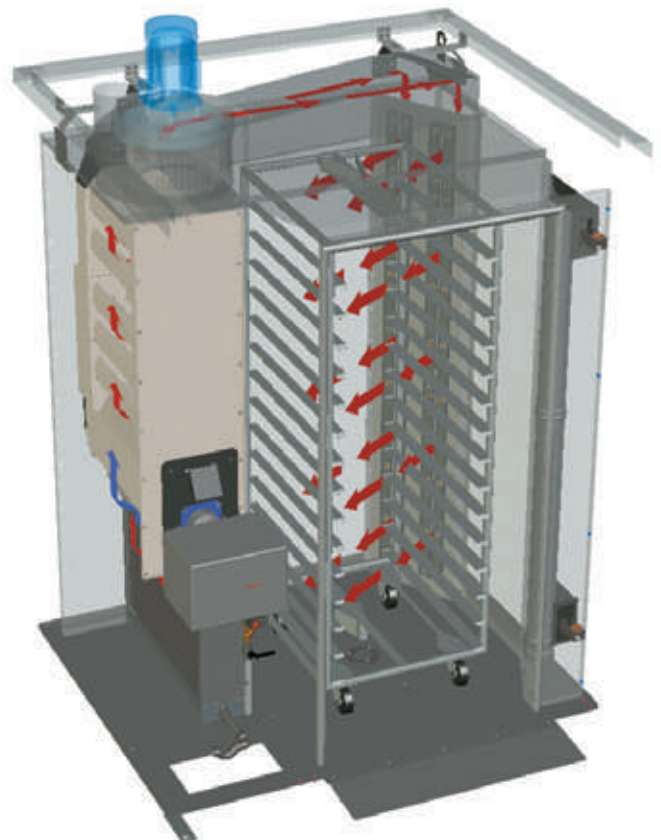
DEU STREAM LFRNK

Konstruktionsmerkmale des ROTATIONSTIKKENBACKOFENS

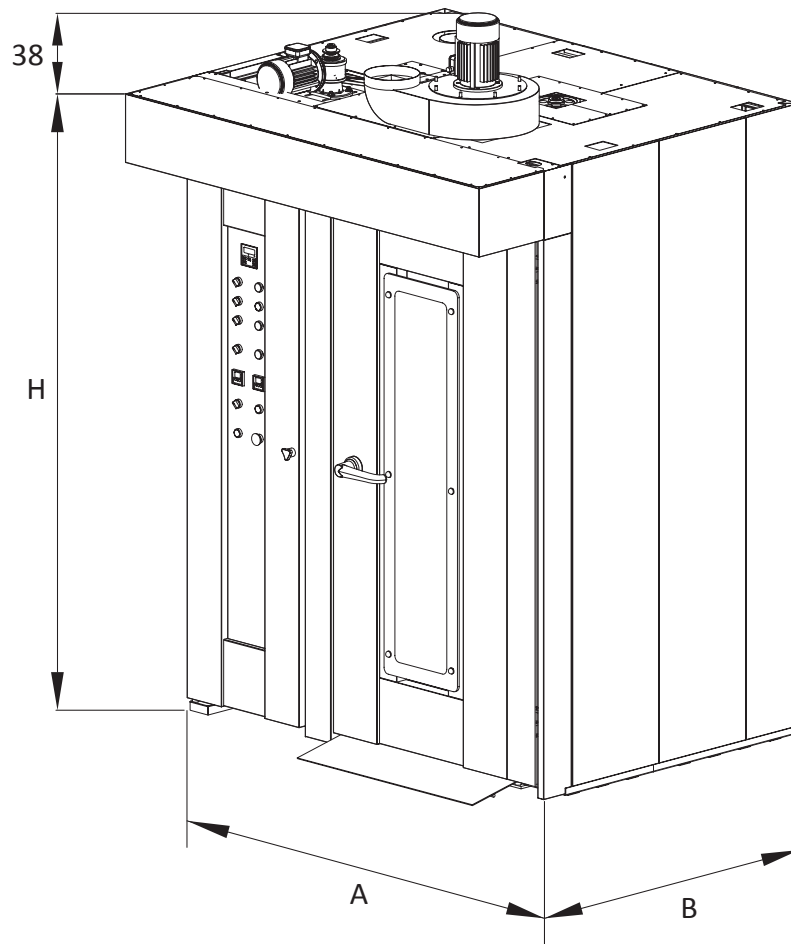
- Wartungsfreundlicher frontaler Zugang zum Wärmetauscher trotz geringer Außenabmessungen.
- Backkammer, Tür und Gerätefrontseite aus 1,2 mm starkem rostfreiem Edelstahl. Serienmäßig Außenverkleidung aus Edelstahl.
- Neu entwickelter Wärmetauscher, der bei deutlicher Verringerung der Betriebskosten eine Optimierung der Leistung ermöglicht. Das Kanalsystem besteht aus sechskantigen Kanälen. Dieser besondere Querschnitt gewährleistet eine erhöhte Wärmetauscherfläche und gleichzeitig einen gleichmäßigeren und vollkommen einschließenden Luftstrom.
- Der Brenner ist im unteren Teil des Wärmetauschers angeordnet, der Ventilator ist oben auf dem Backofen angebaut, so dass eine größere Luftmenge erzeugt wird.
- Die Kanäle, in denen die Heißluft zwischen Brennkammer und Backkammer strömt, sind im oberen Teil des Backofens angeordnet.

Durch den breiten Querschnitt gewährleisten sie ein optimales Geschwindigkeit/Luftmenge-Verhältnis.

- Der leistungsfähige Dampferzeuger befindet sich unter dem Wärmetauscher und wird so gänzlich von der im Backofen zirkulierenden Luft umspült. Er besteht aus einem Dehnungsbehälter und aus 13 abnehmbaren Modulelementen, die die Stahlmasse (Gusskugeln) enthalten. Hierdurch wird eine reichliche und fortdauernde Dampfproduktion ermöglicht.
- Der Backofen wird serienmäßig mit einer Drehvorrichtung, die oben an der Decke der Backkammer eingebaut ist, geliefert. Auf Anfrage ist der Backofen mit einem Drehteller oder mit einer mechanischen Hebevorrichtung für den Stikkenwagen erhältlich.
- Serienmäßig ist eine elektromechanische oder digitale Steuerung vorgesehen.
- Auf Anfrage und gegen Aufpreis ist das digitale Bedienfeld zur computergestützten Steuerung des Backvorganges und zur Speicherung der Backprogramme lieferbar.
- Der Backofen wird serienmäßig vollkommen zerlegt geliefert, kann aber auf Anfrage auch teilweise oder vollständig montiert geliefert werden.







**ROTOR STREAM**

Modello Model Modèle Modelo Typ	Teglie Trays Plaques Bandejas Backbleche		Sup. cottura Baking surf. Surf. cuisson Sup. cocción Back-fläche	Dimensioni esterne Outside dimensions Dimensions extérieures Dimensiones extèrnas Aussenmasse des backofens			Peso Weight Poids Peso Gewicht	Potenzialità termica Thermal power Puissance thermique Potencia térmica Wärmeleistung			Ass. elettrico Electric absorption Puissance électrique Potencia eléctrica Elektrische aufnahme	
	N°	cm		A cm	B cm	H cm		Kcal/h	Kw	Btu/h	Bruciatore Burner Brûleur Queimador Brenner	Resistenze Resistor Résistances Resistencia Widerstände
<b>LFRNK - 5070</b>	18	40x60	4.3	150	130+30	215+38	900	40.000	46	160.000	1.5	---
		40x80	5.8									
		50x70	6.3									
		45x75	6.1									
<b>LFRNKE - 5070</b>		46x66	5.5					---	---	---		
	46x76	6.3										
<b>LFRNK - 6080</b>	18	60x80	8.6	170	150+30	230+38	1300	60.000	70	240.000	2.5	---
<b>LFRNKE - 6080</b>								---	---	---		

# ATLANTIS ROTOR

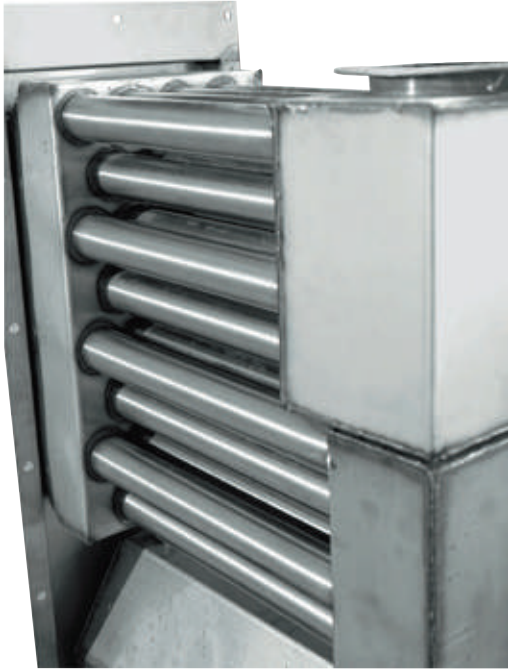
## LFRN

### ITA ATLANTIS LFRN

Bruciatore o resistenze elettriche FRONTALI.

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





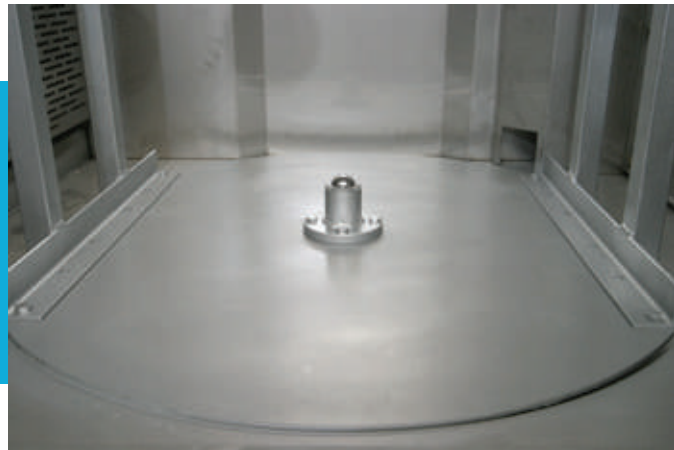
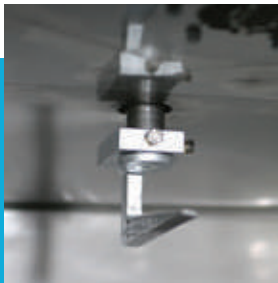
ENG ATLANTIS LFRN  
FRONT burner or heating elements.

- Baking chamber, door and front in 1.2 mm thick stainless steel. Steel external side panels as standard.
- Ample baking chamber. Standard rack height of 194 cm, 94 mm spacing between baking trays with 18 shelf rack.
- The oven is supplied with rack manual lifting with hook. Optional: mechanical rack lifting or rack turntable.
- 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.
- Heat exchanger in 4 mm AISI 309-S refractory steel, resistant to high temperatures. The circular section tubes with notable surface area guarantee excellent performance with low energy consumption.
- The passage of air in the upper part of the oven ensures greater air flow with low circulation speed.
- Quick assembling thanks to the factory pre-assembly in the 3 main sections.
- Digital control panel as standard. Electromechanical or digital panel is also available with 99 programmable baking programs.



FRA ATLANTIS LFRN  
Brûleur ou résistances électriques FRONTALS.

- Chambre de cuisson, porte et panneau frontal en acier inoxydable épaisseur 1,2 mm. De série panneaux externes en acier.
  - Vaste chambre de cuisson. Hauteur standard du chariot de 194 cm, espace entre les plaques de 94 mm avec chariots à 18 étages.
  - Le four est équipé de crochet de rotation du chariot supérieur. Sur demande, plateforme tournante ou soulèvement mécanique du chariot.
  - Puissant appareil à buée en position à l'accès facile avec des parties démontables et remplaçables.
- Au contact direct avec la chambre de combustion de façon à assurer une production de vapeur abondante et prolongée.
- Echangeur de chaleur en acier réfractaire AISI 309-S résistant aux températures élevées avec une épaisseur de 4 mm. Tubes à section circulaire avec surface élevée qui garantissent un excellent rendement et de faibles consommations d'énergie.
  - Le passage de l'air, placé dans la partie supérieure du four, assure une plus grande portée avec une faible vitesse de circulation.
  - Montage rapide grâce au pré-assemblage en usine en 3 sections principales.
  - De série tableau de commandes digital. Sur demande, tableau électromécanique ou digital pour la gestion de cuisson jusqu'à 99 programmes.



## ESP ATLANTIS LFRN

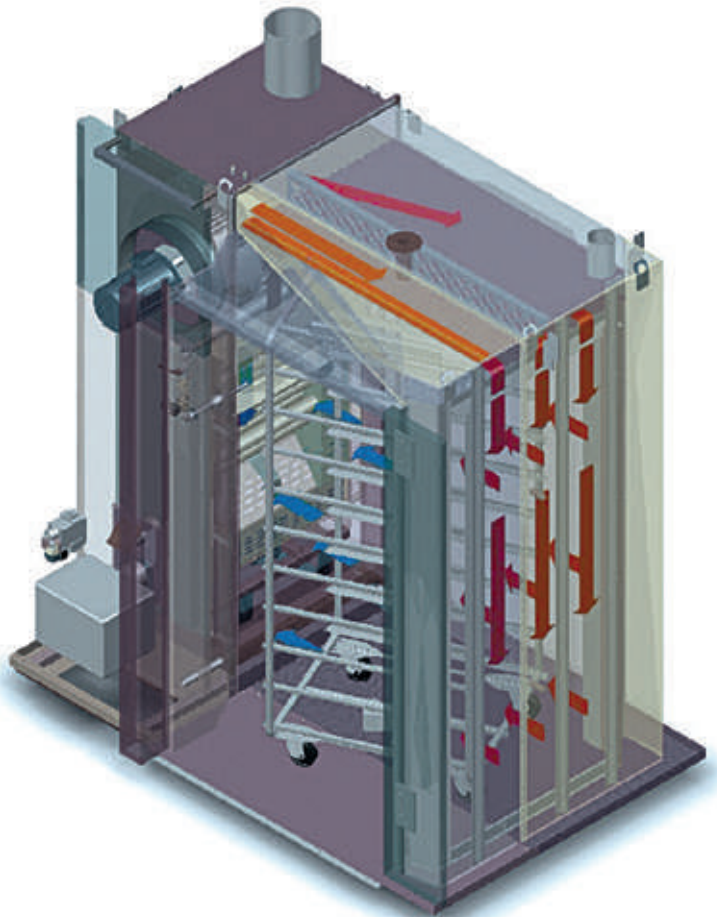
### Quemador o resistencias en la parte FRONTAL.

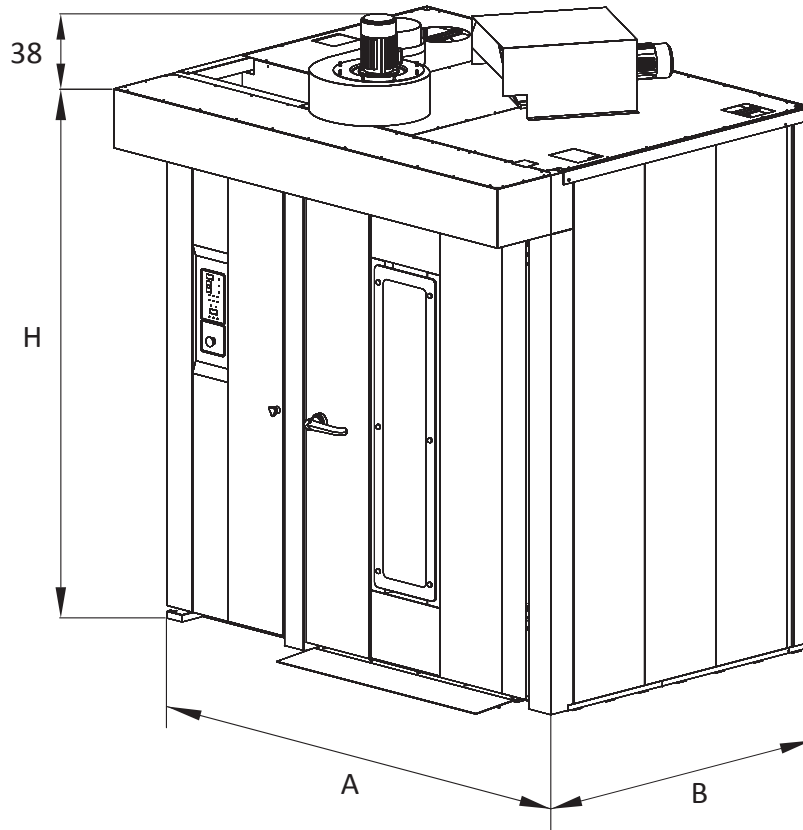
- Cámara de cocción, puerta y fachada en acero inoxidable AISI 304, espesor 1,2mm. De serie los paneles exteriores en acero.
- Amplia cámara de cocción. Altura estándar del carro con 18 niveles: 194 cm, separación entre cada nivel 94 mm.
- De serie enganche superior para la rotación del carro. A pedido: plataforma giratoria o levantamiento mecánico del carro.
- 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.
- Intercambiador de calor en acero refractario AISI 309-S 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.
- La circulación del aire caliente en la parte superior del horno asegura un mayor volumen de aire a baja velocidad.
- Instalación muy rápida y sencilla gracias a los 3 elementos parcialmente ensamblados de fábrica.
- De serie panel de mandos digital. A solicitud, también es disponible el panel electromecánico o digital computerizado con 99 programas.

## DEU ATLANTIS LFRN

### Brenner oder Heizwiderstände auf der VORDERSEITE.

- Backraum, Tür und Vorderseite aus rostfreiem Stahl mit einer Dicke von 1,2 mm. Seitenwände serienmäßig aus lackiertem Stahl.
- Geräumiger Backraum. Standardhöhe des Wagens von 194 cm, Abstand zwischen den Blechen 94 mm bei einem Wagen mit 18 Einschüben.
- Der Ofen wird im oberen Bereich mit einem Haken zum Drehen des Wagens geliefert. Anfrage drehbare Platte oder mechanische Hubvorrichtung des Wagens.
- Leistungsstarker Dampferzeuger in mühelos erreichbarer Position, mit ausbaufähigen und auswechselbaren Teilen. Direkter Kontakt zur Brennkammer, um eine reichliche und lange andauernde Dampfproduktion zu gewährleisten.
- Wärmetauscher aus feuerfestem und hohen Temperaturen gegenüber widerstandsfähigem Stahl AISI 309-S in einer Dicke von 4 mm. Rohre mit rundem Querschnitt und einer großen Oberfläche, die eine hervorragende Leistung sowie einen niedrigen Energieverbrauch gewährleisten.
- Der Luftdurchlass im oberen Teil des Ofens garantiert einen besseren Durchsatz bei einer niedrigen Zirkulationsgeschwindigkeit.
- Schnelle Montage auf Grund der Vormontage im Werk in 3 Hauptbaugruppen.
- Digitales Bedienfeld serienmäßig. Auf Anfrage ist ein digitales elektromagnetisches oder Bedienfeld zur computergestützten Steuerung des Backvorgangs mit bis zu 99 Programmen erhältlich.





**ROTOR ATLANTIS**

Modello Model Modèle Modelo Typ	Teglie Trays Plaques Bandejas Backbleche		Sup. cottura Baking surf. Surf. cuisson Sup. cocción Back-fläche	Dimensioni esterne Outside dimensions Dimensions extérieures Dimensiones extèrnas Ausßenmasse des backofens			Peso Weight Poids Peso Gewicht	Potenzialità termica Thermal power Puissance thermique Potencia térmica Wärmeleistung			Ass. elettrico Electric absorption Puissance électrique Potencia eléctrica Elektrische aufnahme	
	N°	cm		A cm	B cm	H cm		Kcal/h	Kw	Btu/h	Bruciatore Burner Brûleur Quemador Brenner	Resistenze Resistor Résistances Resistencia Widerstände
LFRN/E	N°	cm	m²	A cm	B cm	H cm	Kg	Kcal/h	Kw	Btu/h	Kw	Kw
LFRN - 6080	18	60x80	8.6	209	144+30	230+38	1620	60.000	70	240.000	2.5	---
LFRNE- 6080		60x90	9.7					---				---
LFRN - 8080	18	66x92	10.9	217	147+30	230+38	1700	70.000	81	280.000	2.5	---
LFRNE - 8080		80x80	11.5					---				---
LFRN - 80100	18	80x90	12.9	250	162+30	230+38	1750	80.000	93	320.000	3.5	---
LFRNE - 80100		80x100	14.4					---				---
LFRN - 80120	18	80x120	17.3	272	183+30	230+38	1900	110.000	128	440.000	3.5	---
LFRNE - 80120		60x80x2						---				---
LFRN - 100130	18	66x92x2	21.8	290	215+30	230+38	2100	110.000	128	440.000	4	---
LFRNE - 100130		---						---				---

# VORTEX ROTOR

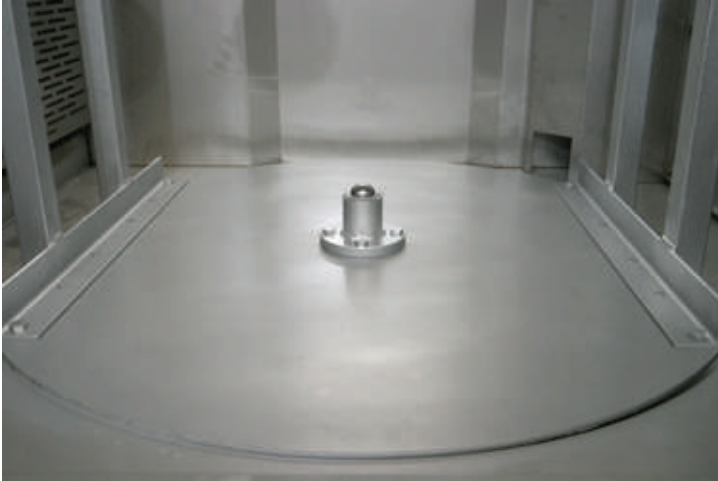
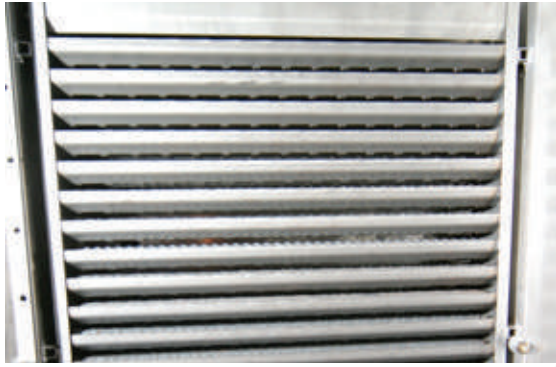
## LFRNP

### ITA VORTEX LFRNP

Bruciatore o resistenze elettriche POSTERIORI.

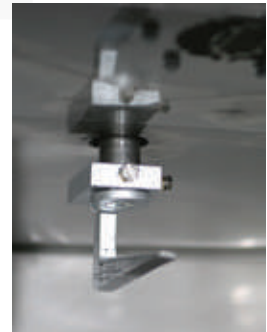
- Camera di cottura, porta e facciata in acciaio inossidabile spessore 1,2 mm. Di serie pannelli esterni in acciaio.
- Ampia camera di cottura. Altezza standard del carrello di 194 cm, spazio tra le teglie di 94 mm con carrello a 18 ripiani (escluso modello 50x70).
- Il forno è fornito con aggancio di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





ENG **VORTEX LFRNP**  
**REAR burner or heating elements.**

- Baking chamber, door and front in 1.2 mm thick stainless steel. Steel 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.
- 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.
- Heat exchanger in 4 mm AISI 309-S refractory steel, resistant to high temperatures. The circular section tubes with notable surface area guarantee excellent performance with low energy consumption.
- The passage of air in the upper part of the oven ensures greater air flow with low circulation speed.
- Quick assembling thanks to the factory pre-assembly in the 3 main sections.
- Digital control panel as standard. Electromechanical or digital panel is also available with 99 programmable baking programs.



FRA **VORTEX LFRNP**  
**Brûleur ou résistances électriques POSTERIEURS.**

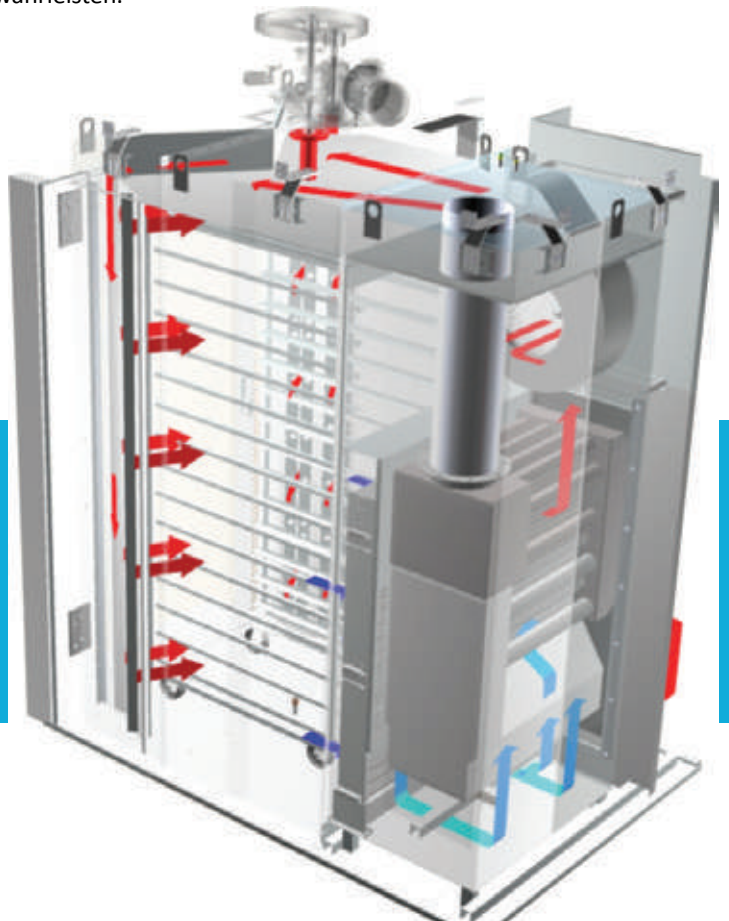
- Chambre de cuisson, porte et panneau frontal en acier inoxydable épaisseur 1,2 mm. De série panneaux externes en acier.
- Vaste chambre de cuisson. Hauteur standard du chariot 194 cm, espace entre les plaques 94 mm avec chariots à 18 étages (à l'exclusion du modèle 50x70).
- Le four est équipé de crochet de rotation du chariot supérieur. Sur demande, plateforme tournante ou soulèvement mécanique du chariot.
- Puissant appareil à buée en position à l'accès facile avec des parties démontables et remplaçables. Au contact direct avec la chambre de combustion de façon à assurer une production de vapeur abondante et prolongée.
- Echangeur de chaleur en acier réfractaire AISI 309-S résistant aux températures élevées avec une épaisseur de 4 mm. Tubes à section circulaire avec surface élevée qui garantissent un excellent rendement et de faibles consommations d'énergie.
- Le passage de l'air, placé dans la partie supérieure du four, assure une plus grande portée avec une faible vitesse de circulation.
- Montage rapide grâce au pré-assemblage en usine en 3 sections principales.
- De série tableau de commandes digital. Sur demande, tableau électromécanique ou digital pour la gestion de cuisson jusqu'à 99 programmes.

### Quemador o resistencias en la parte POSTERIOR.

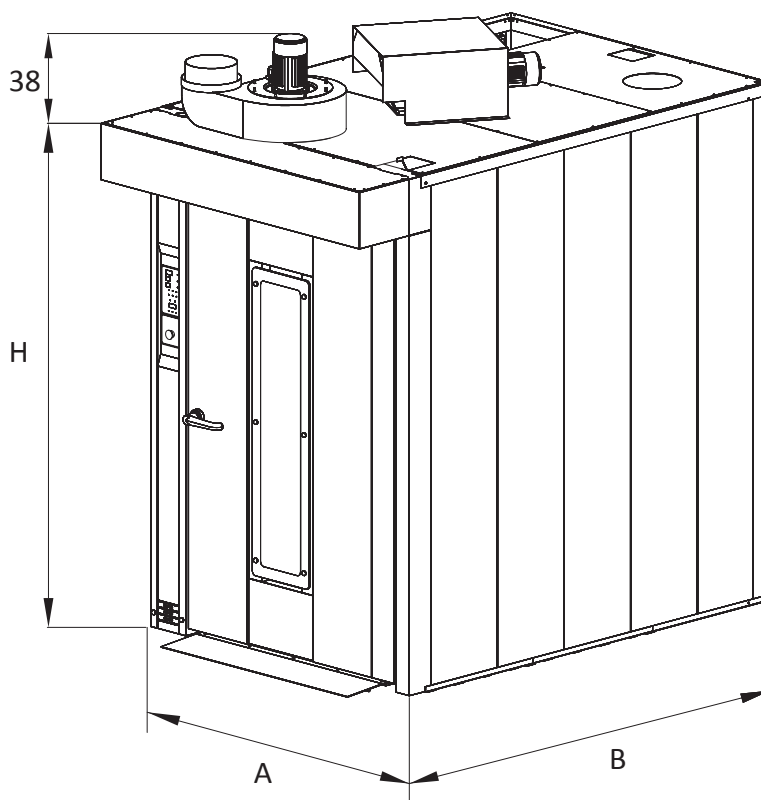
- Cámara de cocción, puerta y fachada en acero inoxidable AISI 304, espesor 1,2mm. De serie los paneles exteriores en acero.
- Amplia cámara de cocción. Altura estándar del carro con 18 niveles: 194 cm, separación entre cada nivel 94 mm. (excluido el modelo 50x70).
- De serie enganche superior para la rotación del carro. A pedido: plataforma giratoria o levantamiento mecánico del carro.
- 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.
- Intercambiador de calor en acero refractario AISI 309-S 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.
- La circulación del aire caliente en la parte superior del horno asegura un mayor volumen de aire a baja velocidad.
- Instalación muy rápida y sencilla gracias a los 3 elementos parcialmente ensamblados en la fábrica.
- De serie panel de mandos digital. A solicitud, también es disponible el panel electromecánico o digital computerizado con 99 programas.

### Brenner oder Heizwiderstände auf der VORDERSEITE.

- Backraum, Tür und Vorderseite aus rostfreiem Stahl mit einer Dicke von 1,2 mm. Seitenwände serienmäßig aus lackiertem Stahl.
- Geräumiger Backraum. Standardhöhe des Wagens von 194 cm, Abstand zwischen den Blechen 94 mm bei einem Wagen mit 18 Einschüben (ausgenommen des Modells 50x70).
- Der Ofen wird im oberen Bereich mit einem Haken zum Drehen des Wagens geliefert. Anfrage drehbare Platte oder mechanische Hubvorrichtung des Wagens.
- Leistungsstarker Dampferzeuger in mühelos erreichbarer Position, mit ausbaufähigen und auswechselbaren Teilen. Direkter Kontakt zur Brennkammer, um eine reichliche und lange andauernde Dampfproduktion zu gewährleisten.
- Wärmetauscher aus feuerfestem und hohen Temperaturen gegenüber widerstandsfähigem Stahl AISI 309-S in einer Dicke von 4 mm. Rohre mit rundem Querschnitt und einer großen Oberfläche, die eine hervorragende Leistung sowie einen niedrigen Energieverbrauch gewährleisten.
- Der Luftdurchlass im oberen Teil des Ofens garantiert einen besseren Durchsatz bei einer niedrigen Zirkulationsgeschwindigkeit.
- Schnelle Montage auf Grund der Vormontage im Werk in 3 Hauptbaugruppen.
- Digitales Bedienfeld serienmäßig. Auf Anfrage ist ein digitales elektromagnetisches oder Bedienfeld zur computergestützten Steuerung des Backvorgangs mit bis zu 99 Programmen erhältlich.







**ROTOR VORTEX**

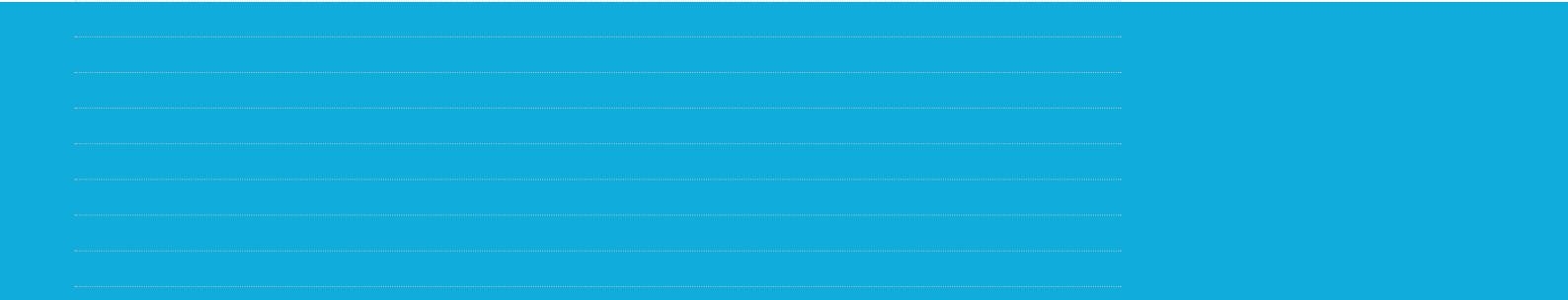
Modello Model Modèle Modelo Typ	Teglie Trays Plaques Bandejas Backbleche		Sup. cottura Baking surf. Surf. cuisson Sup. cocción Back-fläche	Dimensioni esterne Outside dimensions Dimensions extérieures Dimensiones externas Aussemasse des backofens			Peso Weight Poids Peso Gewicht	Potenzialità termica Thermal power Puissance thermique Potencia térmica Wärmeleistung			Ass. elettrico Electric absorption Puissance électrique Potencia eléctrica Elektrische aufnahme	
	N°	cm		A cm	B cm	H cm		Kcal/h	Kw	Btu/h	Bruciatore Burner Brûleur Quemador Brenner	Resistenze Resistor Résistances Resistencia Widerstände
LFRNP/E	N°	cm	m²	A cm	B cm	H cm	Kg	Kcal/h	Kw	Btu/h	Kw	Kw
LFRNP - 5070	18	40x60	4.3	117	172+30	215+38	920	40.000	46	160.000	1.5	---
LFRNP - 5070		40x80	5.8									
LFRNP - 5070		50x70	6.3									
LFRNP - 5070		45x75	6.1									
LFRNP - 5070		46x66	5.5									
LFRNP - 5070	46x76	6.3	---	---	---	---	---	---	---	---	30+1.5	
LFRNP - 6080	18	60x80	8.6	135	204+30	230+38	1620	60.000	70	240.000	2.5	---
LFRNP - 6080		60x90	9.7					---	---	---	---	---
LFRNP - 8080	18	66x92	10.9	156	217+30	230+38	1700	70.000	81	280.000	2.5	---
LFRNP - 8080		80x80	11.5					---	---	---	---	---
LFRNP - 80100	18	80x90	12.9	156	240+30	230+38	1750	80.000	93	320.000	3.5	---
LFRNP - 80100		80x100	14.4					---	---	---	---	---
LFRNP - 80120	18	80x120	17.3	178	260+30	230+38	1900	110.000	128	440.000	3.5	---
LFRNP - 80120		60x80x2	17.3					---	---	---	---	---



NOTE



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page. The lines are evenly spaced and extend from the left margin to the right margin, stopping just before the large 'ES' graphic.



A few additional horizontal lines for writing, located at the bottom of the page, below the blue bar.



**LOGIUDICE FORNI**  
technologies by tradition

Logiudice Forni srl  
Via Madonna Pellegrina, 29  
37047 San Bonifacio  
Verona - Italy

Tel. +39 045 618 0 126  
Fax +39 0442 490 444

logiudiceforni@logiudiceforni.com  
info@logiudiceforni.com

[www.logiudiceforni.com](http://www.logiudiceforni.com)



# ROTOR

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.