



ΑΡΤΟΚΛΙΒΑΝΟΣ ΣΩΛΗΝΩΤΟΣ

Χρήση

Ιδανικός για ψήσιμο όλων των ειδών άρτου και αρτοσκευασμάτων, με ξεχωριστή απόδοση στο παραδοσιακό χωριάτικο ψωμί.

Λειτουργία

Η λειτουργία του βασίζεται στην ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας μέσω των σωληνώσεων, οι οποίες φέρουν ατμό υψηλής πίεσης και θερμοκρασίας και περιβάλλουν τους θαλάμους ψησίματος και το πυραγωγείο.

Κατασκευή

Ο σωληνωτός αρτοκλιβανός είναι εξ ολοκλήρου μεταλλικός, χωρίς χτιστή εστία. Φέρει σωληνές ανοξείδωτους τύπου Mannesmann, πάχους 4 χιλιοστών, που περιέχουν αποσταγμένο νερό που ατμοποιείται με τη θέρμανση μέσα στο κλειστό κύκλωμα σωληνώσεων.

Το πυραγωγείο βρίσκεται στο κάτω μέρος του κλιβανού, είναι κατασκευασμένο από πυρίμαχο χάλυβα, και ο καυστήρας είναι τοποθετημένος στο μπροστινό μέρος. Στο πυραγωγείο καταλήγουν οι σωληνές που περιβάλλουν τους θαλάμους.

Οι γεννήτριες ατμού για την ύγραση των προς έψηση προϊόντων βρίσκονται στις πλευρές των θαλάμων ψησίματος και παρέχουν απολύτως κορεσμένο υγρό ατμό, ενώ ταυτόχρονα προσφέρεται το πλεονέκτημα πολλαπλών παροχών, ανάλογα με τον τύπο του ψωμιού για ψήσιμο. Κάθε θάλαμος διαθέτει 2 γεννήτριες για παροχή ατμού. Έτσι, μπορούν να ψηθούν διαφορετικοί τύποι ψωμιού σε κάθε θάλαμο. Οι γεννήτριες ατμού μπορούν να χρησιμοποιηθούν διαρκώς. Οι ατμοί απορροφώνται από απορροφητήρα ατμών, που είναι ενσωματωμένος στο φούρνο.

Παρελκόμενα

- Τελάρο κλιβάνισης ισχυρής κατασκευής, ελαφρό, για την εναπόθεση του ψωμιού στους θαλάμους για ψήσιμο
- Καρότσι τελάρων για την μεταφορά των τελάρων, έχει χωρητικότητα μέχρι 12 τελάρα, είναι κατασκευασμένο από ενισχυμένο χάλυβα γαλβανίζε και φέρει τέσσερις ρόδες
- Καρότσι λαμαρινών για την μεταφορά των λαμαρινών, είναι κατασκευασμένο από ενισχυμένο χάλυβα και έχει χωρητικότητα μέχρι 18 λαμαρινών
- Λαμαρίνες σιδήρου για την έψηση άρτου και αρτοσκευασμάτων



Εξοπλισμός

- Καυστήρας πετρελαίου ή αερίου
- Φωτισμός θαλάμων κλιβάνισης
- Ηλεκτρονικός θερμοστάτης και θερμοστάτης ασφαλείας για τον έλεγχο της θερμοκρασίας ψησίματος
- Χρονοδιακόπτης με ηχητικό σήμα για τον έλεγχο του χρόνου ψησίματος
- Χρονικό ατμοδότησης για την ατμοδότηση των θαλάμων
- Τερματικός διακόπτης ασφαλείας στο τάμπερ της καπνοδόχου, που επιτρέπει την εκκίνηση του καυστήρα μόνον όταν το τάμπερ είναι ανοικτό
- Δεξαμενή καυσίμου 2 τόννων - προαιρετικά.



STEAM TUBE OVEN

Use

The Steam Tube Oven is ideal for baking every bread type and every bread-like product, particularly suitable for farmhouse bread.

Operation

Operation is based on heat emission and homogeneous distribution through tubes. The tubes surround the baking and combustion chambers and contain high-pressure steam.

Construction

The Steam Tube Oven is entirely made of steel. The combustion chamber *does not have the usual brick-and-concrete structure* but is made of high-heat-resistant steel and is located in the lowermost part of the oven, with the burner located in front. The steel structure of the oven and combustion chamber offers the advantage of easy oven removal and on site installation. The Mannesmann-type tubes are made of 4mm-thick stainless steel and contain distilled water. The tubes form a closed circuit, in which the distilled water is heated and vapourized. The tubes end in the combustion chamber.

Each baking chamber has 2 steam generators on its sides, which give humidity-saturated steam, even in a continuous supply mode, if desired. This offers the advantage of multiple steam production and multiple baking of different types of bread and bread-like products at once. Steam is removed by a build-in steam convection fan.



Standard Equipment

- Oil or gas burner
- Chamber lighting
- Electronic thermostat and safety thermostat for baking temperature control
- Timer with sound signal (buzzer) for baking time control
- Steaming timer
- Safety switch on the chimney damper, which allows burner ignition to occur only when the damper is open
- Fuel tank of 2t fuel capacity - Optional

Equipments

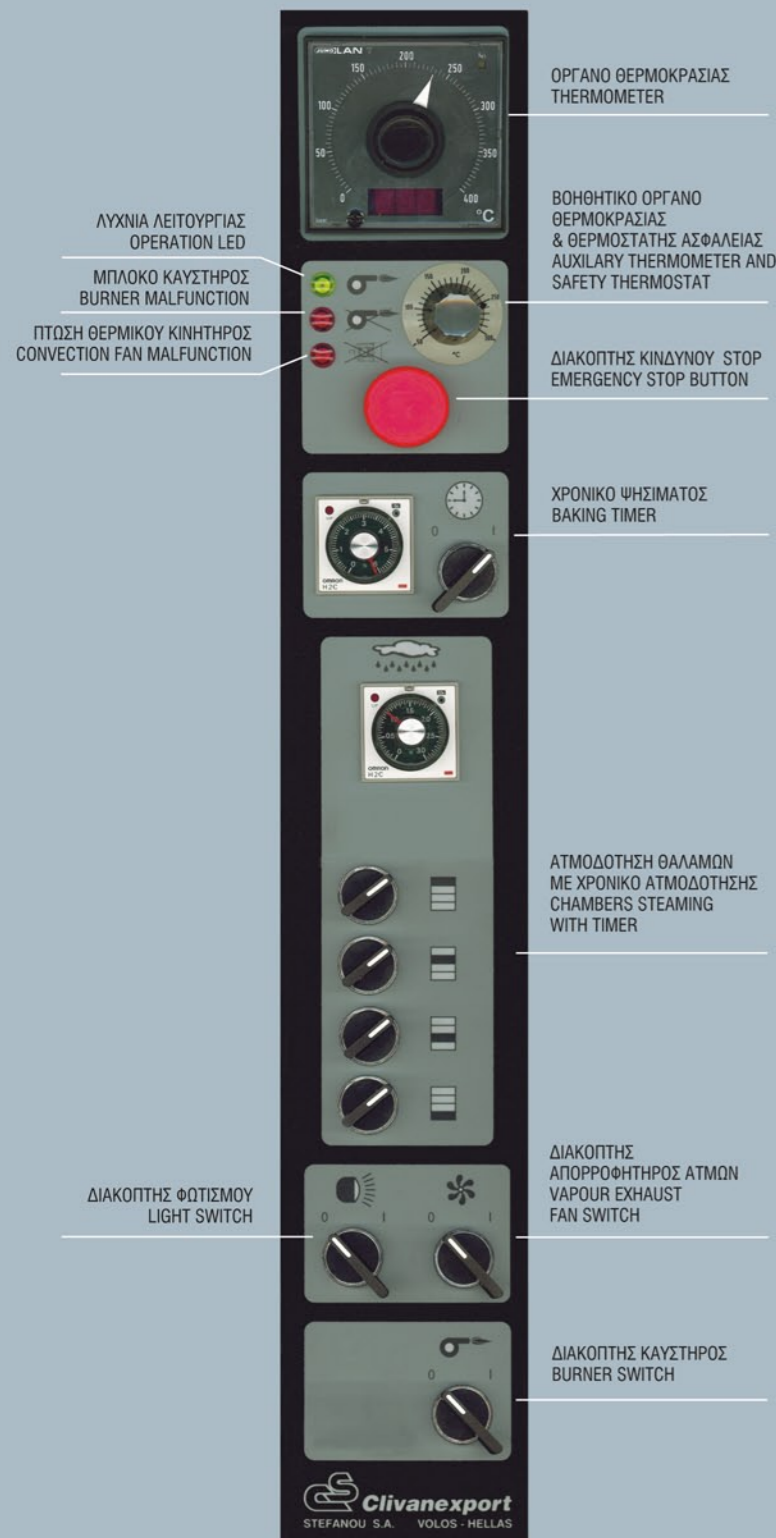
- Strong light Setters
- Setter Racks of reinforced steel, with a capacity of up to 12 Setters
- Steel Trays
- Tray Racks of reinforced steel, with a capacity of up to 18 Trays



ΣΩΛΗΝΩΤΟΙ
ΑΡΤΟΚΛΙΒΑΝΟΙ
STEAM TUBE
OVENS

FS18
FS12

**ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΟ ΣΩΛΗΝΩΤΟΥ ΑΡΤΟΚΛΙΒΑΝΟΥ FS18, FS12
CONTROL PANEL OF STEAM TUBE OVEN FS18, FS12**



ΠΙΝΑΚΑΣ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ

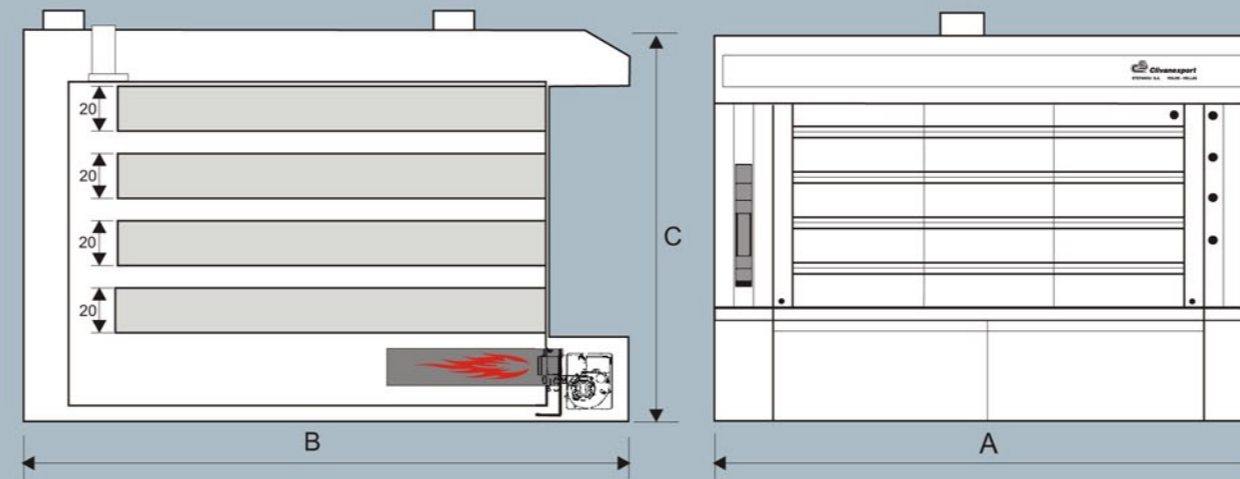
| Τύπος | Επιφάνεια Ψήσιματος (m) | Αριθμός Θαλάμων | Πόρτες | Εσωτερικές Διαστάσεις (cm) | | | Εξωτερικές Διαστάσεις (cm) | | | Απαιτούμενη Θερμική Ισχύς (Kcal/h) |
|---------|-------------------------|-----------------|--------|----------------------------|-------|------|----------------------------|---------|--------|------------------------------------|
| | | | | Πλάτος | Μήκος | Ύψος | Πλάτος A | Μήκος B | Ύψος C | |
| FS18 35 | 11,2 | 3 | 9 | 186 | 200 | 20 | 261 | 320 | 210 | 65.000 |
| FS12 45 | 10 | 4 | 8 | 124 | 200 | 20 | 196 | 320 | 230 | 60.000 |
| FS18 45 | 14,9 | 4 | 12 | 186 | 200 | 20 | 261 | 320 | 230 | 75.000 |
| FS18 46 | 15,9 | 4 | 12 | 186 | 240 | 20 | 261 | 360 | 230 | 80.000 |

Διατίθεται και σε άλλους τύπους κατόπιν παραγγελίας

TECHNICAL SPECIFICATIONS

| Model | Baking Surface (m) | Number of Chambers | Door Number | Internal Dimensions (cm) | | | External Dimensions (cm) | | | Thermal Power Requirements (Kcal/h) |
|---------|--------------------|--------------------|-------------|--------------------------|--------|--------|--------------------------|----------|----------|-------------------------------------|
| | | | | Width | Length | Height | Width A | Length B | Height C | |
| FS18 35 | 11,2 | 3 | 9 | 186 | 200 | 20 | 261 | 320 | 210 | 65.000 |
| FS12 45 | 10 | 4 | 8 | 124 | 200 | 20 | 196 | 320 | 230 | 60.000 |
| FS18 45 | 14,9 | 4 | 12 | 186 | 200 | 20 | 261 | 320 | 230 | 75.000 |
| FS18 46 | 15,9 | 4 | 12 | 186 | 240 | 20 | 261 | 360 | 230 | 80.000 |

More Steam Tube Oven models are available on demand



**ΣΩΛΗΝΩΤΟΙ
ΑΡΤΟΚΛΙΒΑΝΟΙ
STEAM TUBE
OVENS**



ΣΤΕΦΑΝΟΥ Α.Ε.
ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΚΛΙΒΑΝΩΝ & ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
Α' ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ ΒΟΛΟΥ ΤΑΧΥΔ. ΔΙΕΥΘ.: Τ.Θ. 1003 - 381 10 ΒΟΛΟΣ
ΤΗΛ: (0421) 95217 ΤΗΛ. ΚΕΝΤΡΟ FAX: (0421) 95262

STEFANOU S.A.
HELLENIC INDUSTRY OF BAKING MACHINERIES & OVENS
A' INDUSTRIAL AREA VOLOS P.O.BOX 1003 - 381 10 VOLOS HELLAS
TEL: (0421) 95217 FAX: (0421) 95262

e-mail:clivan@hol.gr
http://www.tol.hol.gr/business/clivanexport

