



ΑΕΡΟΘΕΡΜΟΙ ΑΡΤΟΚΛΙΒΑΝΟΙ ΕΝΟΣ ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟΥ ΚΑΡΟΤΣΙΟΥ

Μοντέλα: AR-50, AR-70 & AR-90

Σχεδιασμένοι σύμφωνα με τις Ευρωπαϊκές προδιαγραφές προηγμένης τεχνολογίας EN δύνανται να φέρουν την σήμανση CE που αφορά την ασφάλεια και υγιεινή των εργαζομένων.

Χρήση:

Οι Αερόθερμοι Αρτοκλιβανοί, τύπου AR-50, AR-70 & AR-90, καλύπτουν όλες τις απαιτήσεις ενός μικρού/μεγάλου αρτοποιείου, ζαχαροπλαστείου. Είναι σχεδιασμένοι για να φέρουν προϊόντα σε λαμαρίνες (ταψιά) ή φόρμες. Είναι εύκολοι στην χρήση και έχουν χαμηλή κατανάλωση καυσίμου.

Λειτουργία:

Η λειτουργία των αερόθερμων αρτοκλιβάνων βασίζεται στην μεταφορά θερμότητας με αέρα από έναν αερολέβητα στον θάλαμο κλιβάνισης, μέσω καναλιών και ρυθμιζόμενων στομιών, με την βοήθεια ενός κυκλοφορητή (φυγοκεντρικού ανεμιστήρα). Στον θάλαμο κλιβάνισης τοποθετείται ένα καρότσι αποτελούμενο από 11-18 λαμαρίνες (ταψιά), ανάλογων διαστάσεων με προϊόντα. Το ψήσιμο πραγματοποιείται με την διέλευση του αέρα, στα επίπεδα του καροτσιού. Το καρότσι αναρτάτε από ένα άγκιστρο στην οροφή του κλιβάνου και περιστρέφεται στον άξονά του με την βοήθεια ενός ηλεκτρομηχανικού συστήματος αποτελούμενο από, ηλεκτρομειωτήρα, τροχαλίες και ιμάντες. Προαιρετικά υπάρχει και η δυνατότητα τοποθέτησης κλωβού δια την περιστροφή του καροτσιού, ο οποίος τοποθετείται στο δάπεδο του θαλάμου κλιβάνισης.

Τεχνικά Χαρακτηριστικά Κατασκευής:

- Η πρόσοψη είναι κατασκευασμένη από ανοξείδωτο χάλυβα Aisi 304 Satiny.
- Ο θάλαμος κλιβάνισης είναι κατασκευασμένος εξ' ολοκλήρου από ανοξείδωτο χάλυβα Aisi 304 2B για μεγάλη διάρκεια ζωής και εύκολο καθαρισμό.

- Ο θάλαμος καύσης κατασκευάζεται από πυρίμαχο ανοξείδωτο ατσάλι πάχους 3 mm.
- Η γεννήτρια ατμού είναι μεγάλης θερμοχωρητικότητας και είναι τοποθετημένη μεταξύ θαλάμου κλιβάνισης και θαλάμου καύσης.
- Η θερμομόνωση πάχους 20 cm, περιορίζει στο ελάχιστο της απώλειες θερμότητας ελατώνοντας έτσι την κατανάλωση καυσίμου.
- Τα εξωτερικά καλύμματα είναι κατασκευασμένα από ανοξείδωτο χάλυβα Aisi 430 Satiny.

Σύστημα λειτουργίας & ελέγχου :

Το σύστημα λειτουργίας & ελέγχου των Αερόθερμων Αρτοκλιβάνων είναι εξοπλισμένο με ένα από τα παρακάτω δύο συστήματα σύμφωνα με την προτίμηση του αγοραστή:

1. Το ηλεκτρομηχανικό (**Standard**) που περιλαμβάνει:
 - Ηλεκτρονικό θερμοστάτη ακριβείας με συνεχή ένδειξη θερμοκρασίας.
 - Θερμοστάτη ασφαλείας που μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε περίπτωση βλάβης του κυρίως θερμοστάτη.
 - Χρονικό, ρύθμισης χρόνου ατμοδότησης.
 - Αυτόματο σύστημα εκκίνησης και διακοπής της περιστροφής του καροτσιού με το κλείσιμο /άνοιγμα της πόρτας.
 - Ρυθμιζόμενο τάπερ για την έξοδο των ατμών.
 - Σύστημα εξαερισμού των ατμών με το άνοιγμα της πόρτας.
 - Χρονικό ρύθμισης χρόνου κλιβάνισης με ήχο-σημαντήρα.
 - Σύστημα προειδοποίησης για τυχόν αναωμαλίες στη λειτουργία του καυστήρα και του κυκλοφορητή. Διακόπτη φωτισμού θαλάμου.
2. Το ψηφιακό (**Προαιρετικό**) σύστημα που περιλαμβάνει ηλεκτρονικό υπολογιστή λειτουργίας, εύκολο στον χειρισμό του, με χωρητικότητα 90 προγραμμάτων. Επίσης παρέχει τις παρακάτω δυνατότητες:
 - Λειτουργία auto / manual.
 - Έλεγχος της θερμοκρασίας ψησίματος, καθώς και έλεγχος τριών διαφορετικών θερμοκρασιών (φάσεις) μέσα στο ίδιο πρόγραμμα για ακόμα καλύτερη ποιότητα προϊόντων.
 - Έλεγχος του χρόνου ψησίματος και του χρόνου φάσης.
 - Διακεκομμένη ατμοδότηση για καλύτερη ποιότητα ατμού.
 - Αυτόματη αποθήκευση προγράμματος ψησίματος στη μνήμη του υπολογιστή.

FORCED CONVECTION OVENS WITH ROTATING RACK

Types: AR-50, AR-70 & AR-90

These baking ovens are designed and manufactured according to European norm EN and comply with CE directive concerned with safety and hygiene of the operators.

Use:

These types of baking ovens are ideal for small bakeries and confectioneries, or as a supplementary piece of equipment in large production units. They are designed for baking products in trays or moulds. They are easy to use and allow low fuel consumption.

Operation:

The baking is carried out by the passage of hot air, heated by a heat exchanger, through a Multi-layer rack which is loaded with trays, offering the best result for small and large sized bread as well as any other similar products. The baking chamber is heated by recycled hot air provided by a heat exchanger, at the back of the oven, through vertical louvers. The heat exchanger is heated by a gas oil, gas burner or heating electric elements. The air in the heat exchanger is provided by a centrifugal fan. The vertical louvers can be adjusted to provide a uniform flow distribution to baking chamber ensuring perfect bake and fragrance to the products.

The rack is hanged and rotates on its axis by means of electromechanical system placed on the oven ceiling. On demand the oven can be supplied with a turntable unit.

Specifications:

- The oven front is made of stainless steel satiny and is composed of 2 columns, a switchboard, a hood and a thick door properly insulated. The door is also equipped with an inside safety handle. There is also a window to check the products.
- The baking chamber is made entirely with stainless steel, to allow an easy cleaning and long life. The floor is equipped with a chute enables the easy loading of racks. The lighting gives a good vision of the products.
- The heat exchanger consisting of a 3 mm stainless steel combustion chamber pre-arranged for operation with a gas-oil, natural gas, LPG burner or electric elements.
- The steam generator it is placed between the heat exchanger and the baking chamber and it has a large steam capacity. Steam can be produced either automatically by means of solenoid valve or manually.
- External covering is made of high resistance stainless steel sheets. The long fiber Rock wool mattress insulation guarantees a minimum loss of heat.

Control system:

The control system of the rotary oven comes in two versions, the electro-mechanical (standard), and the computerized control system (optional).

1. The electro-mechanical control System (**Standard**) consists of:
 - Electronic main thermostat for baking temperature control, with continuous display.
 - Safety thermostat which can also control the baking temperature in case of main thermostat damage.
 - Steaming timer.
 - Automatic start/stop of Rack rotation at Appropriate position Inside the oven when the Door closes/opens.
 - Vapour exhaust regulator.
 - Steam exhaust fan.
 - Baking timer with sound signal.
 - Warning lights, in the event of burner and convection fan malfunctions.
 - Illumination switch.
2. The computerized control system (optional) consists of:
 - Automatic mode, in which one of the ninety (90) available baking programs can be selected and can easily be executed. This mode also affords the user the option of using a spectrum of nine (3) different temperatures for baking a particular product, thus enhancing the quality of the product.
 - Manual adjustment of the available baking programs to fit a particular product or situation is also possible at any time. The program used last along with all manual adjustments can be stored as a new program by using the program mode.

ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟΙ ΑΡΤΟΚΛΙΒΑΝΟΙ ROTARY BREAD OVENS

AR-50 AR-70 AR-90



ΨΗΦΙΑΚΟ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΟ
ΑΕΡΟΘΕΡΜΟΥ ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟΥ
ΑΡΤΟΚΛΙΒΑΝΟΥ
AR 50, AR 70, AR 90
(Προαιρετικό)

THE COMPUTERIZED
CONTROL PANEL
OF THE ROTARY OVEN
AR 50, AR 70, AR 90
(Optional)

ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΟ ΑΕΡΟΘΕΡΜΟΥ ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟΥ
ΑΡΤΟΚΛΙΒΑΝΟΥ AR 50, AR 70, AR 90

CONTROL PANEL OF THE ROTARY OVEN
AR 50, AR 70, AR 90

Πεδίο ενδείξεων
Display field

Πεδίο ρυθμίσεων
Adjustment field

Πεδίο διαδικασιών
λειτουργίας
Operation
Adjustment field

Πεδίο διακοπών
Switch field



ΛΥΧΝΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ
OPERATION LED

ΜΠΛΑΚΟ ΚΑΥΣΤΗΡΟΣ
BURNER MALFUNCTION

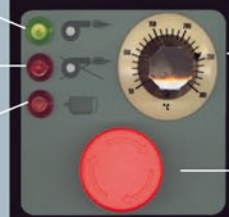
ΠΤΩΣΗ ΘΕΡΜΙΚΟΥ ΚΙΝΗΤΗΡΟΣ
CONVECTION FAN MALFUNCTION



ΟΡΓΑΝΟ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ
THERMOMETER

ΒΟΗΘΗΤΙΚΟ ΟΡΓΑΝΟ
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ
& ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ
AUXILIARY THERMOMETER AND
SAFETY THERMOSTAT

ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΚΙΝΔΥΝΟΥ STOP
EMERGENCY STOP BUTTON



ΧΡΟΝΙΚΟ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
BAKING TIMER



ΧΡΟΝΙΚΟ ΑΤΜΟΔΟΤΗΣΗΣ
STEAMING TIMER



ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΦΩΤΙΣΜΟΥ
LIGHT SWITCH



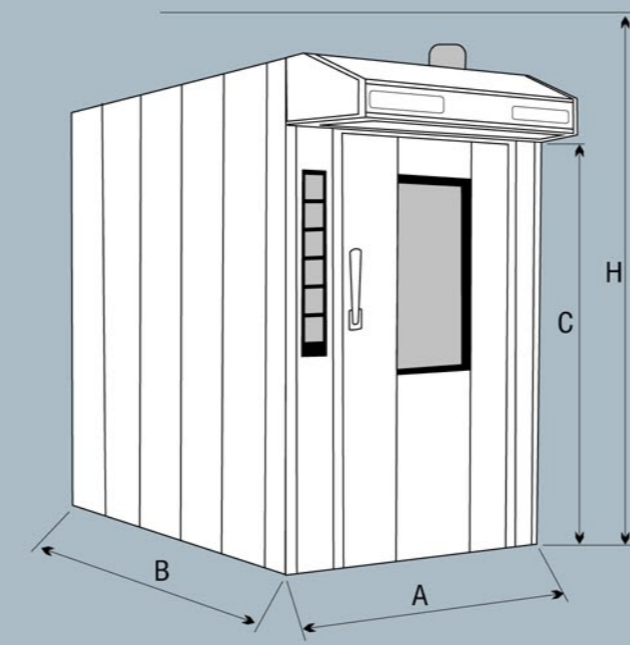
ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΑΠΟΡΡΟΦΗΤΗΡΟΣ ΑΤΜΩΝ
(ΑΥΤΟΜΑΤΟ / ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟ)
VAPOUR EXHAUST FAN SWITCH
(AUTOMATIC / MANUAL)



ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΚΥΚΛΟΦΟΡΤΟΥ
CONVECTION FAN SWITCH

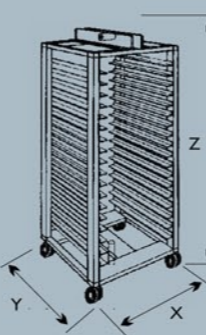


ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΚΑΥΣΤΗΡΟΣ
BURNER SWITCH



Τεχνικά Χαρακτηριστικά - Technical Specifications

Μοντέλο Model	Καύσιμο Fuel	Θερμική ισχύ Thermal power		Ηλεκτρική ισχύ Electrical power	Μέση ωριαία κατανάλωση Average hourly consumption				Διαστάσεις Dimensions (cm)				Βάρος Weight kg
		kcal/h	kW		Hi _{diesel} = 9.500 kcal/kg	Hi _{G20} = 8.100 kcal/m ³	Hi _{LPG} = 10.900 kcal/kg	kWh	A	B	C	H Δωματίου/room	
AR-50 G	Diesel / Gas	40.500	47	1,5	2,63	3,08	2,30	1,30	118	174	200	235	930
AR-50 E	Electric		33,5	33,5+1,5=35				20	118	174	200	235	900
AR-70 G	Diesel / Gas	65.000	75	3,0	3,95	4,63	3,44	2,60	140	205	230	270	1.400
AR-70 E	Electric		45,5	45,5+3=48,5				28	140	205	230	270	1.300
AR-90 G	Diesel / Gas	72.000	84	3,0	4,60	5,40	4,01	2,60	156	219	230	270	1.600
AR-90 E	Electric		55,5	55,5+3=58,5				34	156	219	230	270	1.550



Τεχνικά χαρακτηριστικά λαμαρινών (ταψιών) κλιβάνισης / καροτσιών - Technical specifications of racks and trays

Μοντέλο Model	Διαστάσεις λαμαρινών Tray dimensions cm	Χωρητικότητα λαμαρινών Tray capacity Τυχ. / Pcs	Απόσταση λαμαρινών Tray clearance cm	Επιφάνεια ψησίματος Baking surface m ²	Διαστάσεις καροτσιού Rack dimensions (cm)		
					X	Y	Z
AR-50	40 x 60	15 / 18	9,2 / 7,6	3,6 / 4,3	45	60	165
	45 x 75			5,1 / 6,1	50	75	165
	50 x 70			5,2 / 6,3	55	70	165
AR-70	60 x 80	15 / 18	10,4 / 8,7	7,2 / 8,6	65	80	188
	60 x 90			8,1 / 9,7	65	90	188
AR-90	80 x 90	15 / 18	10,4 / 8,7	10,8 / 13,0	85	90	188
	70 x 100			10,5 / 12,6	75	100	188

• Οι λαμαρίνες είναι κατασκευασμένες από αλουμίνιο σε απλές και διάτρητες, με η χωρίς επικάλυψη αντικαλλητικού υλικού (Teflon, σιλκόνης). Συνοδεύονται επίσης από πιστοποιητικό καταλληλότητας τροφίμων.

• Τα καρότσια είναι ανοξείδωτα και κατασκευασμένα από στρατζαριστό διαστάσεων 20*30*1.5 mm. Φέρουν 4 τροχούς περιστρεφόμενους, πυρίμαχους 300° C και θέση για χερούλι μεταφοράς. Η χωρητικότητα των λαμαρινών (ταψιών) ορίζεται κατά την παραγγελία και σύμφωνα με τις διαστάσεις των προϊόντων.

Τεχνικά χαρακτηριστικά καυστήρων πετρελαίου / αερίου - Technical specifications of oil / gas burners

Μοντέλο Model	Τύπος καυστήρα Riello 40 F	Ισχύς Mcal/h	Τύπος μπεκ GPH	Μήκος μπούκας (mm)	Τύπος καυστήρα αερίου Riello 40 F	Ισχύς Mcal/h	Μήκος μπούκας (mm)	Παρατήρηση:
AR-50	F5	25 - 51	1,00 α 80°	72	FS5	20 - 50	110	Ο καυστήρας μπορεί να είναι οποιαδήποτε μάρκας αρκεί να είναι εναρμονισμένος με τα Ευρωπαϊκά πρότυπα και να έχει παρόμοια τεχνικά χαρακτηριστικά.
AR-70	F10	45 - 90	1,50 α 80°	104	FS8	40 - 80	120	
AR-90			1,75 α 80°					

e-mail: info@clivanexport.gr
http://www.clivanexport.gr



ΣΤΕΦΑΝΟΥ Α.Ε.
ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΚΛΙΒΑΝΩΝ & ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
Α' ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ ΒΟΛΟΥ ΤΑΧΥΔ. ΔΙΕΥΘ.: Τ.Θ. 1003 - 381 10 ΒΟΛΟΣ
ΤΗΛ: 24210 95217 ΤΗΛ. ΚΕΝΤΡΟ FAX: 24210 95262

STEFANOU S.A.
HELLENIC INDUSTRY OF BAKING MACHINERIES & OVENS
A' INDUSTRIAL AREA VOLOS P.O.BOX 1003 - 381 10 VOLOS HELLAS
TEL: +30 24210 95217 FAX: +30 24210 95262



ISO 9001: 2000



Η Clivanexport βελτιώνει συνεχώς τα προϊόντα της, τα τεχνικά χαρακτηριστικά είναι δυνατόν να μεταβληθούν χωρίς προειδοποίηση.
Because Clivanexport is continually improving its products, specifications are subjected to changes without notice.

ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟΙ ΑΡΤΟΚΛΙΒΑΝΟΙ

ROTARY BREAD OVENS

