



TUBIX

FORNI
A TUBI
A PIANI



WWW.BASSANINA.COM

TUBIX

TUBIX è un forno **statico, a piani e a tubi di vapore**, costruito con **mattoni e cemento**. La caratteristica principale è il metodo di riscaldamento: un sistema anulare a circuito chiuso. Un denso fascio di tubi di acciaio, si riempie di vapore, avvolge e riscalda le camere di cottura.

Il basamento è in materiale refrattario, dove canali dalle misure perfettamente studiate, trasmettono l'energia di combustione ai tubi. Il **potente sistema di vaporiere**, indipendente per ogni camera, assicura il rapido propagarsi del vapore in grande quantità.

La **cottura** è eccezionalmente **stabile** e si diffonde dolcemente. **Omogenea e gentile**, conferisce sviluppo di prodotto, fragranza e morbidezza.

Questo forno garantisce **resa ed affidabilità** nel tempo, un'eccezionale stabilità dopo l'informamento. Inerzia termica, uniformità di distribuzione del calore ed **economicità di esercizio** lo caratterizzano. La sua solida struttura è adatta alla cottura di ingenti quantità di pane, anche di grandi dimensioni.

TUBIX, la **cottura stabile**.



CARATTERISTICHE

- Riscaldamento per conduzione: un fascio di tubi a circuito chiuso dove circola vapore.
- Canalizzazione dei fumi in materiale refrattario.
- Vaporiere indipendenti per ogni camera di cottura. Struttura a scatole con spessore da mm 6 e con piatto da mm 10. Barre di profilato da mm 30x40.
- Struttura in acciaio inox AISI 430 con spessore variabile, tra 1,0 e 3,0 mm. Acciaio inox AISI 304 da 1,5 mm. per la facciata.
- Piani di cottura in materiale ad alta densità, con spessore di 20 mm, adatto ad uso alimentare.
- Circuito per l'acqua in acciaio inox.
- Porte in vetro temperato spesso, rimovibile per facilitare le operazioni di pulizia.
- Disponibile per combustibile liquido, gassoso o solido (legna).
- Consegnato completamente smontato.

SISTEMI DI SICUREZZA

- Termostato di sicurezza.
- Pulsante di emergenza.
- Valvola di scarico vapore.
- Valvola di sovrappressione per i condotti.
- Valvola di sovrappressione per le porte.
- Microswitch di sicurezza nella chiusura del camino.
- CE. Macchina conforme alle direttive applicabili dell'UE.

SPECIFICHE

- 2/3/4 camere di cottura di 180/210 mm con 2/3/4 porte da 600 mm.
- Profondità della camera (mm): 1600, 2000, 2400, 2800.
- Superficie di cottura totale (m²): da 8 a 28.
- Voltaggio elettrico 400/50-60/3; 220/50-60/3; 208/60/3; 110/1; 220/1.
- Diametro tubo carico acqua: 1/2", scarico: 3/4".
- Diametro camino uscita vapori: 42: 180 mm, 33/43: 260 mm, 44: 260mm.
- Diametro camino uscita fumi: 42: 200 mm, 33/43: 220 mm, 44: 260 mm.
- Pannello di controllo: elettromeccanico o digitale.
- 2 anni di garanzia, 5 anni per i tubi.

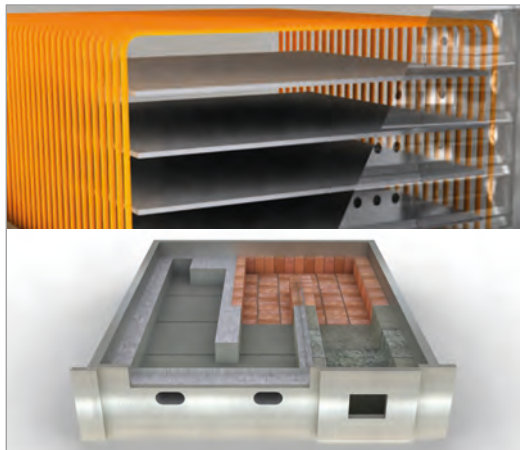


★ QUALITA' DI COTTURA

- Diffusione omogenea del calore.
- Cottura omogenea e prodotti dorati uniformemente.
- Pane fragrante, voluminoso e soffice.
- Pane ben sviluppato con effetto suolo. La crosta generosa aiuta a preservare gli aromi e a garantire una conservazione più duratura.
- Crosta luminosa con spessore omogeneo.
- Consistenza eccellente. Pane ben sviluppato.

🔧 PERFORMANCE

- Costante ed eccellente livello di temperatura. Straordinaria stabilità dopo l'informamento.
- Efficienza termica eccezionale. Elevato risparmio energetico.
- Vaporiera ad alta efficienza: grandi quantità di vapore e breve tempo di recupero.
- Macchina statica e silenziosa: non ci sono parti in movimento.
- Temperatura massima di lavoro: 300°C.
- Durata di esercizio continuo: 24/24h.
- Cicli di lavoro ininterrotti senza influenzare la qualità del pane.
- Gradiente medio di incremento temperatura è circa 2/3°C/min.
- La superficie dei pannelli esterni ha una temperatura che non supera mai di 25° la temperatura ambiente.
- Tutte le parti tecniche sono situate frontalmente al fine di garantire facile accesso e manutenzione.
- Non è richiesto alcuno spazio libero attorno alla macchina.
- Isolamento con pannelli compressi e lana di roccia.
- Non sono impiegati materiali tossici.



1. STRUTTURA

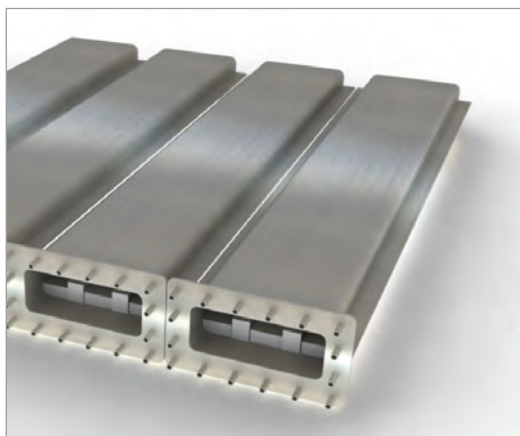
430/304	AISI	30%	peso dei materiali refrattari
1.0-3.0	mm spessori acciaio	20	mm spessore piani cottura

Il forno è in acciaio inox con spessori variabili, 1; 1,5; 2; 3 mm. La facciata in acciaio inox AISI 304 ha spessore di 1,5 mm, le camere di cottura sono rivestite con pannelli di spessore 1 mm. I piani di cottura sono in materiale minerale ad uso alimentare, ad alta densità (1900 kg/m³), con spessore di 20 mm. Hanno alta capacità di immagazzinare il calore senza rischio di rottura, alta resistenza meccanica alla abrasione e un rivestimento esclusivo per facilitare mantenimento e pulizia. Le porte sono costituite da un corpo in acciaio inox con avvitato un cristallo temperato e sono predisposte per l'utilizzo degli appositi tappeti. Grazie al bilanciamento l'apertura avviene tramite spinta e la chiusura con una semplice pressione. Ogni porta è facilmente rimovibile per qualsiasi operazione di manutenzione o di pulizia. Il basamento è un sistema modulare per la canalizzazione dei fumi combusti, costruito in cemento termico e mattoni refrattari. Qui il calore dalla combustione si trasmette al fascio tubiero. Il rivestimento esterno è in acciaio inox, la coibentazione in cemento termico e lana di roccia.

2. TUBI

27	mm diametro	0	saldature
4	mm spessore	0	struttura ad anello

I tubi costituiscono il vero cuore del forno: il "motore" termico che permette la diffusione del calore. Il sistema è ad anello chiuso con doppia diramazione per il cielo e la platea ed avvolge ogni camera. La capacità del forno di immagazzinare una grande quantità di calore e di rilasciarla lentamente, gli conferisce la caratteristica cottura dolce ed uniforme. Ogni tubo forma un circuito indipendente, contiene acqua che riscaldata si trasforma in vapore e si espande lungo tutta la sua dimensione. I tubi (27x4 mm.) sono trafilati a freddo, senza saldature, costruiti in acciaio ad alta resistenza e collaudati uno ad uno, secondo le norme UNI 663/68. La distanza tra l'uno e l'altro, la loro posizione e il volume reale d'acqua all'interno, sono il risultato della nostra esperienza e know-how.



3. VAPORIERE

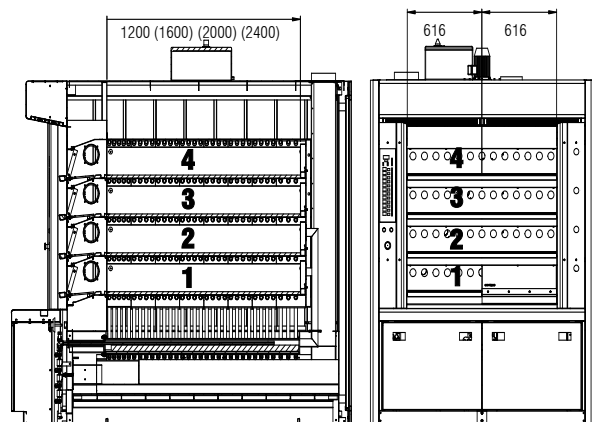
200	kg, peso singola vaporiera	100%	perfetta distribuzione del vapore
30x40	mm sezione delle barre	100%	colore e aroma, stesso spessore crosta

Ogni camera di cottura è dotata di una potente vaporiera indipendente, che garantisce ripetute e grandi quantità di vapore, istantaneo e saturo. L'immissione dell'acqua è gestita da un'elettrovalvola con temporizzatore ed avviene su più livelli. La quantità e rapidità con cui si produce il vapore elimina problemi di idratazione e formazione di bolle, garantendo la perfetta cottura della crosta. Migliora la lievitazione e garantisce una crosta più liscia e lucida, per un pane più sviluppato che mantiene il suo aroma e che si conserva più a lungo. Le vaporiere trovano posto sopra la canalizzazione dei fumi e sono costituite da un insieme di scatole con spessore di mm 6 e con piatto di mm 10, all'interno barre 30x40. Ogni camera è dotata di una valvola di scarico. Il risultato è una perfetta distribuzione del vapore in tutta la camera di cottura, anche con cicli di lavoro continui.

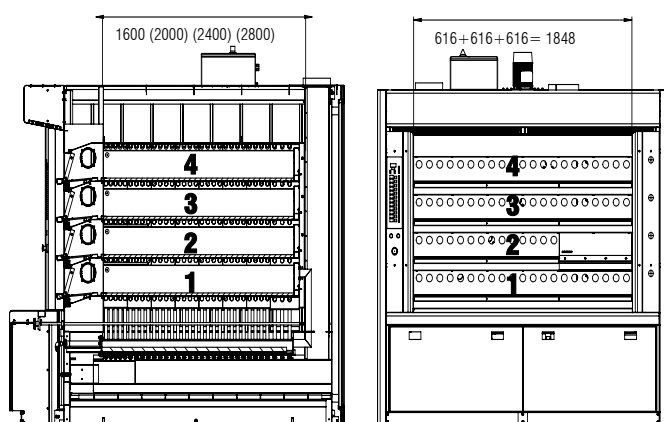


MODELLO	PIANI	PORTE	SUP. COTTURA			DIMENSIONI	ALTEZZA PIANI DA TERRA				POTENZA		PESO
	NR	NR	MQ	MM	MM	MM – W x L x H	MM	MM	MM	MM	KW	KCAL	KG
420 4C/2D	4	2	7,9	1600	1240	1840 x 2870 x 2200 + 330	850	1100	1350	1600	1,4	65.000	6500
421 4C/2D	4	2	9,90	2000	1240	1840 x 3270 x 2200 + 330	850	1100	1350	1600	1,4	80.000	6900
422 4C/2D	4	2	11,90	2400	1240	1840 x 3760 x 2000 + 330	850	1100	1350	1600	1,4	90.000	7300
330 3C/3D	3	3	8,90	1600	1860	2460 x 2870 x 2200 + 330	1000	1250	1500		1,4	70.000	8500
331 3C/3D	3	3	11,20	2000	1860	2460 x 3270 x 2200 + 330	1000	1250	1500		1,4	85.000	8900
332 3C/3D	3	3	13,40	2400	1860	2460 x 3670 x 2200 + 330	1000	1250	1500		1,4	95.000	9300
430 4C/3D	4	3	11,90	1600	1860	2460 x 2870 x 2200 + 330	850	1100	1350	1600	1,4	90.000	9700
431 4C/3D	4	3	14,90	2000	1860	2460 x 3270 x 2200 + 330	850	1100	1350	1600	1,4	120.000	10100
432 4C/3D	4	3	17,90	2400	1860	2460 x 3670 x 2200 + 330	850	1100	1350	1600	1,4	135.000	10500
242 2C/4D	2	4	11,90	2400	2480	3080 x 3670 x 1700 + 330	1000	1250			1,4	90.000	9700
440 4C/4D	4	4	15,90	1600	2480	3080 x 2870 x 2200 + 330	850	1100	1350	1600	1,4	125.000	10500
441 4C/4D	4	4	19,80	2000	2480	3080 x 3270 x 2200 + 330	850	1100	1350	1600	1,4	140.000	10900
442 4C/4D	4	4	23,80	2400	2480	3080 x 3670 x 2200 + 330	850	1100	1350	1600	1,4	150.000	11300
443 4C/4D	4	4	27,80	2800	2480	3080 x 4070 x 2200 + 330	850	1100	1350	1600	1,4	160.000	11700

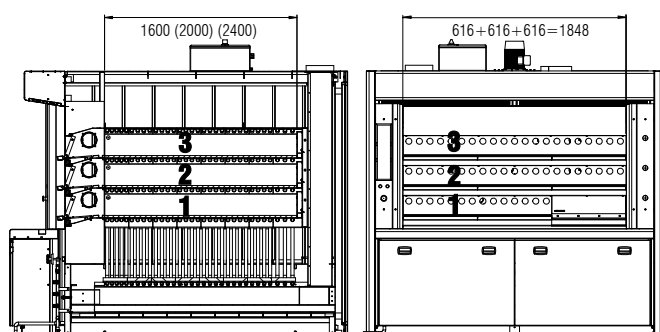
*peso installato: include +1500 kg di sabbia e +400 di cemento, circa.



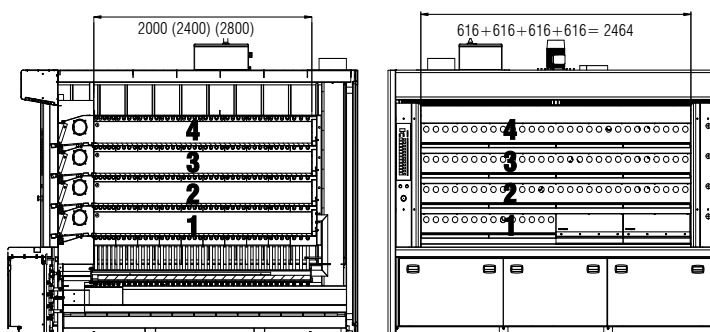
TUBIX 419 mq 5.95 420 mq 7.90 421 mq 9.90 422 mq 11.90



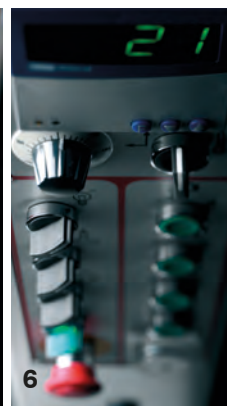
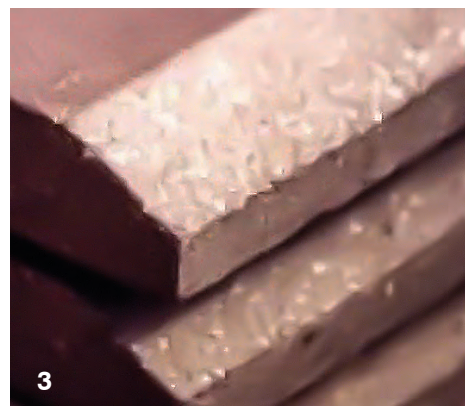
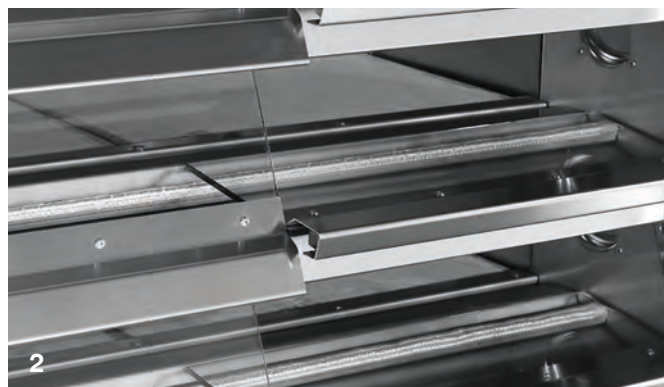
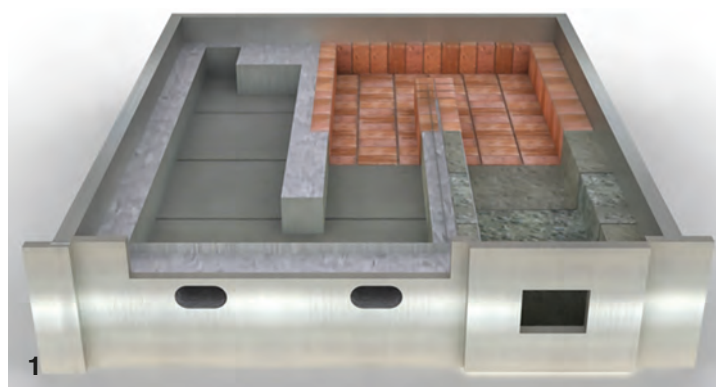
TUBIX 430 mq 11.90 431 mq 14.90 432 mq 17.90 433 mq 20.80



TUBIX 330 mq 8.90 331 mq 11.20 332 mq 13.40



TUBIX 441 mq 19.80 442 mq 23.80 443 mq 27.80



INFO TUBIX

1. Basamento in cemento termico e mattoni
2. Porte d'informamento in vetro temperato, rimovibile per facilitare le operazioni di pulizia
3. Piani di cottura in materiale refrattario con spessore di 20 mm.
4. Sistema tubulare che avvolge la camera di cottura
5. Pannello di controllo digitale
6. Pannello di controllo elettromeccanico



BASSANINA Baking Art
Forma S.r.l.
 Via Righetto, 22/24 36055 NOVE (VI) Italy

Tel. +39 0424 411325
 info@bassanina.com
 www.bassanina.com