

Verona Rotary Oven

Forno Rotativo **Verona**

A tribute to its Italian DNA / Omaggio al suo DNA italiano



Efficient, powerful, budget, enabling easy operation and installation.
A classic model that ignites emotions.

Efficiente, potente, economico, facile da operare e installare.
Un modello classico che accende le vostre emozioni.



Argental

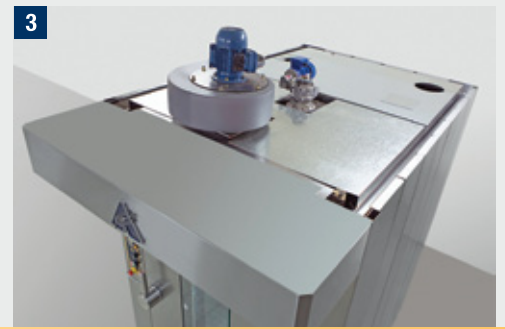


Argental Verona

Rotary rack oven / Forno a carrelli rotativi

The **Verona** oven represents **Argental's** step forward in the development of new energy efficient technologies. The **Energy Saving** feature fosters the essential values of our brand, such as productive capacity, baking quality and reliability, which have been proven along more than 40 years in the manufacturing of rack ovens for the baking and confectionary industry. Other features such as installation time at operating site, maintenance and comprehensive operating have all been optimized to conceive a cost-effective technological must-follow oven.

Il forno **Verona** della **Argental** rappresenta il passo in avanti dell'azienda nello sviluppo di tecnologie per l'efficienza energetica. La caratteristica **Energy Saving** rafforza i valori essenziali del nostro marchio, quali la capacità produttiva, la qualità di cottura e l'affidabilità, valori che indubbiamente sono stati provati lungo oltre 40 anni di produzione di forni rotativi per l'industria della panificazione e della pasticceria. Sono state anche ottimizzate altre caratteristiche quali i tempi di installazione, la manutenzione e l'operazione per concepire un forno il cui rapporto costi-benefici sicuramente lo farà diventare un modello tecnologico da seguire.



1. Huge steam hood. **2.** Increased clearance at the baking chamber door to ease rack handling. **3.** Oven roof optimized design to ease insulation.

1. Grande cappa aspirante di vapore. **2.** Passaggio allargato alla porta della camera di cottura che agevola la manovrabilità dei carrelli. **3.** Tetto del forno con design ottimizzato che migliora l'isolamento.

Optimized structure - quality materials

- Inner and outer surfaces all in stainless steel.
- Accurate quality control as for design and material selection, thickness and dimensions at oven key elements.
- Baking chamber door featuring double thickness window glass to reduce contact temperature and prevent accidents.
- Increased clearance for rack handling thanks to a new hinge design that allows full door span thus increasing clearance from rack to gaskets and edges.

Easy and quick installation

- Argental Verona oven has been designed and conceived to assure minimal maintenance operations, easy cleaning (Easy Clean System) and a simple and quick installation at the operating site.

High performance - energy efficiency

- Great thermal capacity and energy efficiency by means of optimal insulation at the oven roof and floor and double gaskets at oven door.
 - Double pass heat exchanger with flat duct venting system. It assures optimal use of calories provided by the burner and enables quicker reactions during the baking process.
 - Fuel options: Gas, Diesel oil or Electricity. Optional versions allowing rack movement control by means of manual hanging hook, automatic lift and bolt or ball-mounted platforms.
- OPTIONAL: Premix gas burner with radial microburner extending burner operating lifetime and allowing thermal capacity to be adjusted as required.

Automatic steaming

- Automatic steaming system and steam extraction fan with huge hood.

Easy to operate

- Simple design electromechanical control panel assuring maintenance and replacement operations along operating service lifetime.
- OPTIONAL: programmable digital control panel.

Tray dimensions
Misure vassoi

70 x 90 cm
80 x 80 cm





Low fuel consumption (gas, electricity and diesel oil)
Uso energetico efficiente (gas, gasolio, elettricità)



4. Electromechanical control easy to operate and enabling easy spare part replacement. Keys and knobs easy to operate requiring no digital and/or programming knowledge. **5.** Series gas, diesel oil or electric burner.

OPZIONALE: Premix gas burner with radial microburner extending burner operating lifetime. Thermal capacity may be adjusted as required.

4. Pannello di controllo facile da operare e che agevola le operazioni di ricambio pezzi. I tasti e i pomelli sono facili da operare e non richiedono conoscenze digitali o di programmazione particolari. **5.** Bruciatore di serie a gas, gasolio o elettrico. **OPZIONALE:** Bruciatore a premiscelazione con microfiamma a sviluppo radiale che prolunga la vita utile del bruciatore. Possibilità di regolare la potenza secondo le richieste termiche.

Struttura ottimizzata e materiali di qualità

- Costruzione integrale in acciaio inossidabile (inclusa la parte esterna).
- Accurato controllo di qualità della progettazione e selezione di materiali, spessori e misure nei settori più sensibili del forno.
- Porta della camera di cottura con mirino a doppio vetro per ridurre la temperatura di contatto ed evitare incidenti.
- Maggiore ampiezza del passaggio del carrello grazie al nuovo design delle cerniere che libera tutta la larghezza della porta e aumenta la distanza del carrello dai bordi e dai profili di tenuta ermetica.

Installazione facile e rapida

- Il design e la progettazione del forno Verona della Argental garantisce una minima manutenzione, facile pulizia (Sistema Easy Clean) e una semplice e rapida installazione al punto di operazione.

Alto rendimento e basso consumo energetico

- Grande rendimento termico e basso consumo tramite un'ottimo isolamento del tetto e della base del forno e doppi profili di tenuta termica alla porta del forno.
- Bruciatore con scambiatore di calore a doppio passo e sistema di conduttura piatto. Garantisce un ottimo uso delle calorie fornite dal bruciatore e permette reazioni più veloci durante la cottura.
- Alimentazione opzionale a gas, gasolio o elettrica, e varianti opzionali di controllo di movimento del carrello tramite un gancio aereo manuale, sollevatore automatico e piattaforma a perno o a sfera.
- OPZIONALE: Bruciatore a premiscelazione con microfiamma a sviluppo radiale che prolunga la vita utile del bruciatore. Possibilità di regolare la potenza secondo le richieste termiche.

Vaporizzazione automatica

- Sistema di vaporizzazione automatica ed estrattore di vapore con cappa aspirante di grandi dimensioni.

Facile da operare

- Pannello elettromeccanico di semplice design che garantisce la manutenzione e il ricambio pezzi durante la vita utile. OPZIONALE: Pannello digitale programmabile.



Rack load Capacità del carrello	Baking area Superficie di cottura
18 trays/vassoi	11,52 m ²

15 trays Conventional Rack Oven

+20% production capacity

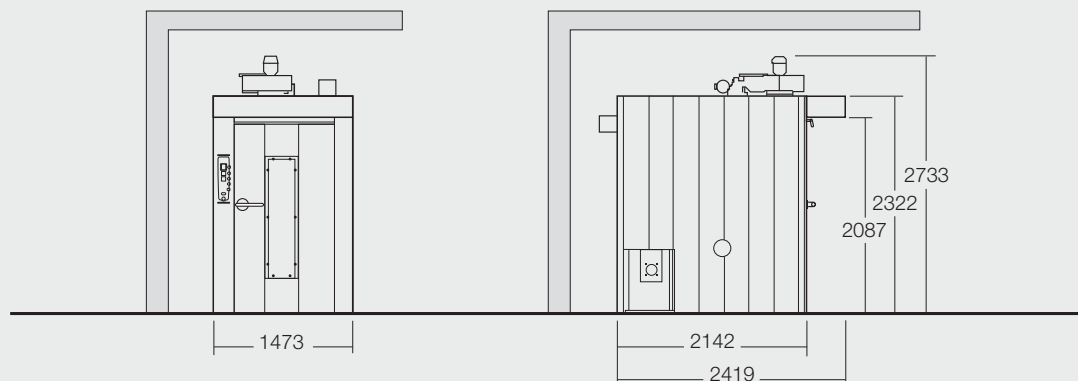
18 trays VERONA Rack Oven





Argental Verona

Rotary rack oven / Forno a carrelli rotativi



Technical data / Dati tecnici



Baking area / Superficie di cottura		11,52 m ²
	Dimensions / Misure	A: Height / Altezza (mm)
		B: Width / Larghezza (mm)
		C: Depth / Profondità (mm)
	Number of trays per rack / Quantità di vassoi per carrello	18
	Tray dimensions / Misure vassoi	70 x 90 cm / 80 x 80 cm
Total maximum load / Carico massimo totale		300 kg
Maximum acceptable temperature / Temperatura massima accettabile		300°C
Control panel / Pannello controllo	Electromechanical / Elettromeccanico	Series / Di serie
	Programmable Digital / Digitale Programmabile	Optional / Opzionale
	Hook / Gancio	Series / Di serie
	Platform / Piattaforma	Optional / Opzionale
	Automatic Lift / Sollevatore Automatico	Optional / Opzionale
Recommended working hours / Ore di lavoro raccomandate		16 hours a day / 16 ore al giorno
	Steaming / Vaporizzazione	Automatic / Automatica
	Extraction fan / Estrattore di vapore	Series / Di serie
Total weight / Peso totale ^{A/B}		1270 / 1363 kg
Fuel options / Opzioni di suministro di energia (combustibile)		Gas, Diesel oil or Electric / Gas, Gasolio o Elettrico
Thermal installed capacity / Potenza termica installata ^{C/D}		80.000 kcal/h
Consumption	Natural gas (G20) / Gas naturale (G20) ^{C/D}	9,6 / 4,8 m ³ /h
	GLP (G30) / GLP (G30) ^{C/D}	7,3 / 3,65 kg/h
Consumo	Gas-oil / Gasolio ^{C/D}	8,8 / 4,4 l/h
	Electric heat generator / Generatore di calore elettrico ^{C/D}	42 / 21 kw/h
System of drive electric consumption	380 V ^{C/D}	2,5 / 2 kw/h
	220 V ^{C/D}	3,8 / 3 kw/h
	Electric current / Corrente elettrica	Voltage / Voltaggio
		Frequency / Frequenza
		Three-phase - Single-phase (with inverter) / Trifase - Monofase (con inverter)
	Access minimum clearance (disassembled oven)	A x B: Width x Height (mm)
	Misure minime di accesso (forno smontato)	A x B: Larghezza x Altezza (mm)

* Without hood / Senza cappa aspirante ** With hood / Con cappa aspirante

^{A/B} Hook - Platform / Gancio - Piattaforma ^{C/D} Maximum - Guidance standard / Massimo - Media indicativa

ARGENTAL SAIC

BAKING AND PASTRY TECHNOLOGY / TECNOLOGIA PER LA PANIFICAZIONE E LA PASTICCERIA

San Martín 1666, Apdo. Postal N° 13, (S2152EDQ) Granadero Baigorria, Santa Fe, Argentina

Tel. (54-341) 471-2020, Fax (54-341) 471-0493, ventas@argental.com.ar



Argental

www.argental.com.ar

Approximate data subject to changes without prior notice. Non-binding pictures. Argental policy relies on ongoing product development, that is why Argental S.A.I.C. reserves the right to change any design and/or technical features without prior notice. Any and all the data included in this leaflet has been provided on a non-binding basis whatsoever.

Dati approssimativi e soggetti a modifiche senza notifica preventiva. Fotografie non contrattuali. La politica di Argental si basa sulla continua evoluzione dei suoi prodotti e quindi Argental S.A.I.C. si riserva il diritto di modificare i disegni e/o le caratteristiche tecniche senza notifica preventiva. L'informazione inclusa in questo opuscolo non ha carattere contrattuale né precontrattuale.