

termopan



**HORNO TÚNEL
DE CINTA RED**

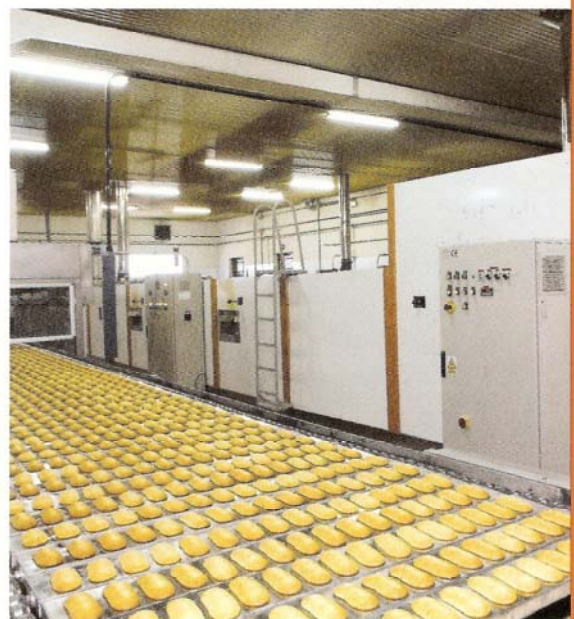
**TUNNEL OVEN
WITH BELT NET**

**FOUR TUNNEL
À BANDE
TREILLIS**

**HORNO TÚNEL CON
BANDA DE ACERO**

**TUNNEL OVEN
WITH STEEL BELT**

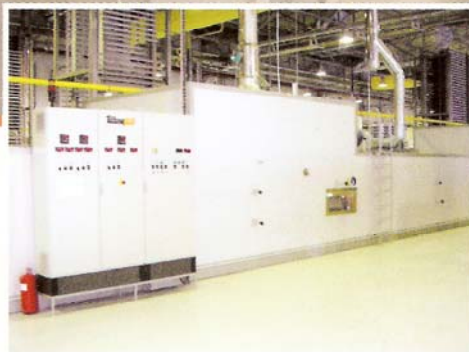
**FOUR TUNNEL À
BANDE D'ACIER**



Horno túnel con cinta red

Tunnel oven with belt net

Four tunnel à bande treillis



HORNO TÚNEL CON CINTA DE RED

Dotado de diferentes tipos de cinta transportadora (mallas metálicas, bandejas, piedra, etc.) el horno **continuo de cinta red** le garantiza una cocción uniforme, continua y de calidad para cualquier producto de panadería y repostería (pan tradicional, pan de molde, pan tostado, croissant, magdalenas, tortas, etc.). Gracias a las diferentes zonas de calefacción independientes y a las regulaciones independientes de temperatura de capa y suelo el proceso de cocción se ajusta al máximo a la curva de cocción de cada producto.

TUNNEL OVEN WITH BELT-NET

Provided with different types of conveyor belt (mesh-belts, trays, stone, etc.) the **continuous belt-net oven** guarantees a uniform, continuous and of quality baking for any product of bakery and confectionery (traditional bread, sliced bread, toasted bread, croissant, cakes, etc.). Thanks to the different independent heating zones and the independent temperature regulations of top and bottom the process of baking fits to the maximum to the curve of baking of each product.

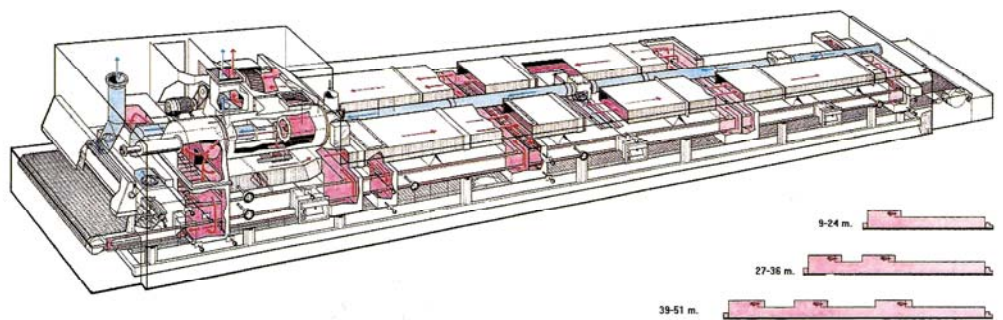
FOUR TUNNEL À BANDE TREILLIS

Doté de différents types de bande transporteur (maille métallique, plateaux, pierre, etc..) le **four continu à bande treillis** lui garantit une cuisson uniforme, continue et de qualité pour tout produit boulangerie et pâtisserie (pain traditionnel, pain de moule, pain grillé, croissant, madeleines, galettes, biscuit, cake, etc.). Grâce aux différentes zones de chauffage indépendantes et aux régléments indépendants de température de voûte et de sole le processus de cuisson s'adapte au maximum à la courbe de cuisson de chaque produit.



CARACTERÍSTICAS

- Anchura de cinta red hasta 3.750 mm
- Sistema de calefacción ciclotérmica
- Calefacción: Gas o gasoil
- Velocidad de cinta ajustable
- Calor de capa y suelo regulables independientemente.
- Zonas de calor independientes.
- Quemadores modulantes.
- Posibilidad de turbulencias.
- Posibilidad de acabado en acero inoxidable.
- Tensor hidráulico de la cinta red
- Centrador de cinta red – opcional
- Tres opciones de cinta: cinta sin guías, cinta con guías y piedra.
- Modo de operación: Manual, Automático, Automático / Inteligente



CHARACTERISTICS

- Belt width till 3750 mm
- Heat-cycle heating system
- Heating: Gas or diesel
- Conveyor speed adjustable
- Temperature regulation independent for the top and bottom of the oven
- Independent heating areas.
- Modulating burners.
- Airation system (turbulences) - Optional
- Finishing in stainless steel - Optional
- Belt tightening system hydraulic
- Belt Centering system - optional
- Three options of belt type: Belt without guides, belt with guides and stone.
- Operation mode: Manual, Automatic, Automatic/Intelligent

CARACTÉRISTIQUES

- Largeur de la bande jusqu'à 3.750 mm
- Chauffage cyclothermique
- Combustible : gaz ou gasoil
- Vitesse de la bande réglable
- Chaleur de voûte et de sol réglables indépendamment
- Plusieurs zones de chaleur indépendantes
- Brûleurs modulants
- Système d'aération (turbulences) – optionnel
- Extérieur du four en acier inoxydable – optionnel
- Cuisson parfaite et uniforme pour tout produit
- Système de centrage de la bande – optionnel
- Système de tension de la bande hydraulique.
- Trois options de bande : tapis sans guide, tapis avec des guides et pierre
- Modes de commande : Manuel, Automatique, Automatique / Intelligent

Horno túnel con banda de acero

Tunnel oven with steel belt

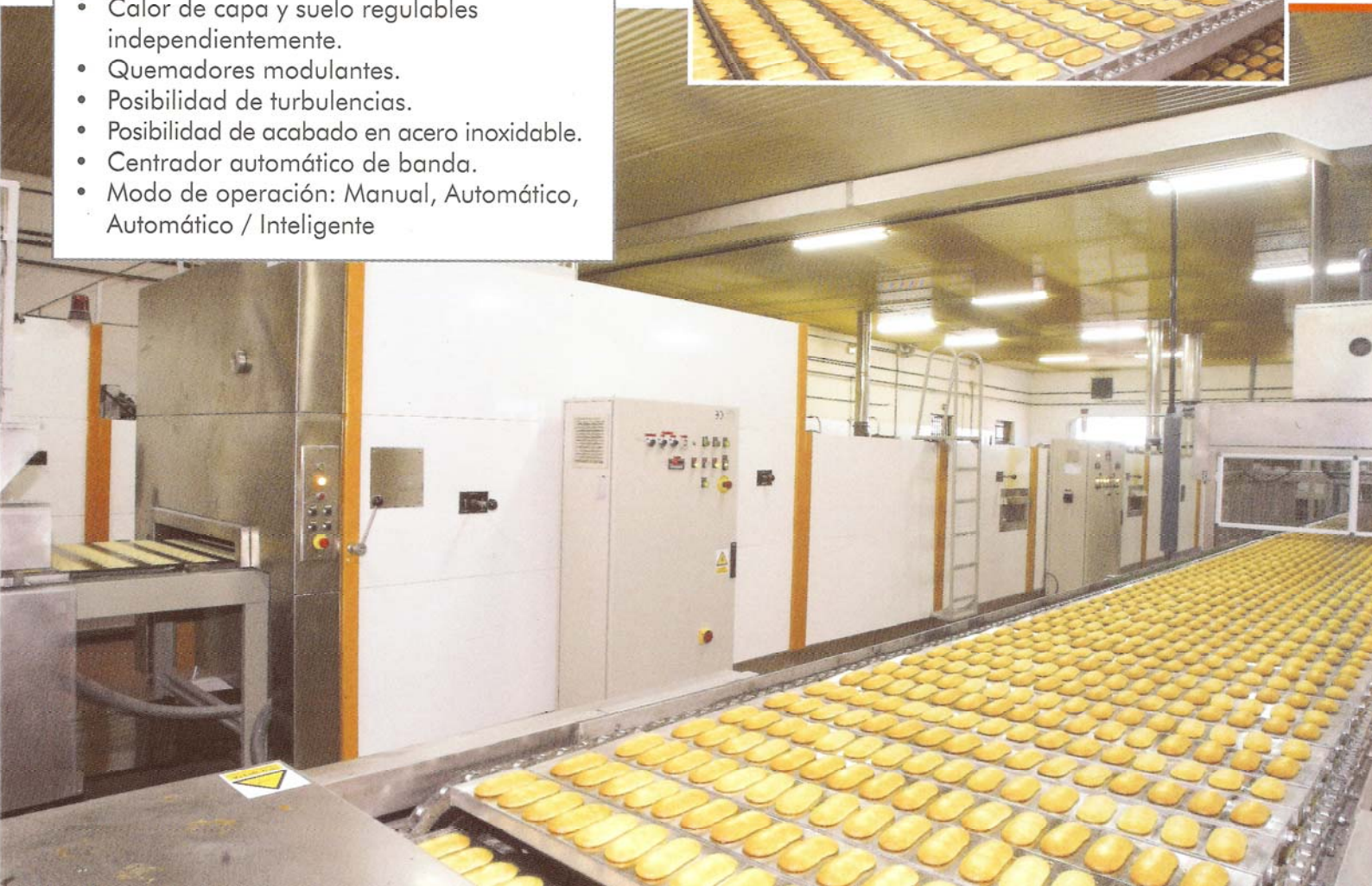
Four tunnel à bande d'acier

HORNO CONTÍNUO CON BANDA DE ACERO

Dotado de una banda de acero sirve para desarrollar cualquier programa de fabricación industrial de galletas, bollería y otros artículos conservables. Los productos a cocer se depositan directamente sobre la banda de acero.

CARACTERÍSTICAS

- Anchura de la banda desde 800 mm. hasta 1.200 mm.
- Fabricación de cualquier longitud de horno.
- El sistema incorpora calefacción ciclotérmica.
- Calefacción: Gas o gasoil.
- Velocidad de cinta o banda ajustable.
- Calor de capa y suelo regulables independientemente.
- Quemadores modulantes.
- Posibilidad de turbulencias.
- Posibilidad de acabado en acero inoxidable.
- Centrador automático de banda.
- Modo de operación: Manual, Automático, Automático / Inteligente



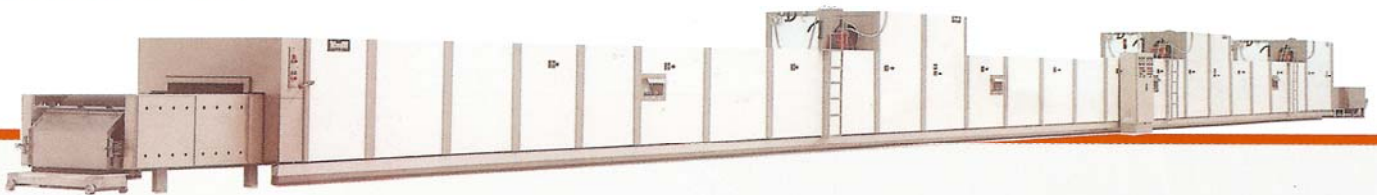
TUNNEL OVEN WITH STEEL BELT

Provided with a steel belt, the ovens is suitable to develop any program in the industrial production of biscuits, buns, cakes and other perishables. The products to be baked are settled directly on the steel belt.

CHARACTERISTICS

- Steel belt width from 800 mm. to 1.200 mm.
- The oven can be manufactures in any length
- Cyclothermic heating system.
- Heating: Gas or diesel.
- Belt speed adjustable.
- Temperature regulation independent for the top and bottom of the oven
- Modulating burners.
- Aireation system (turbulences) - Optional
- Finishing in stainless steel - Optional
- Belt Centering system – optional
- Operation mode: Manual, Automatic, Automatic/Intelligent

Banda de acero
Steel belt oven
Bande d'acier



FOUR TUNNEL À BANDE D'ACIER

Doté d'une bande d'acier inox il sert à développer tout programme de fabrication industrielle de biscuit, pâtisserie et d'autres articles d'urables. Les produits à cuire se déposent directement sur la bande d'acier.

CARACTÉRISTIQUES

- Largeur de la bande depuis 800 mm jusqu'à 1.200 mm
- Fabrication de toute longueur de four.
- Le système incorpore un chauffage cyclothermique.
- Chauffage : Gaz ou gasoil.
- Vitesse du tapis ou de la bande réglable.
- Chaleur de voûte et sol réglables indépendamment.
- Brûleurs modulants
- Système d'aération (turbulences) – optionnel
- Extérieur du four en acier inoxydable – optionnel
- Système de centrage de la bande – optionnel
- Modes de commande : Manuel, Automatique, Automatique / Intelligent

Horno túnel inteligente

Intelligent tunnel oven

Four tunnel intelligent



Revolucionaria versión automática del tradicional horno túnel

Termopan le ofrece un producto realmente innovador: un horno túnel inteligente, que a través del software JAKINOGL es capaz de autoregularse y adaptarse a las condiciones del entorno. Aumentando la calidad del producto y la productividad y gestionando de forma más eficiente la energía consumida.

Desde la pantalla táctil, en el cuadro de mandos, o desde un ordenador en una oficina, y a través de un sistema SCADA, es posible controlar el horno y supervisar todo el proceso.

Revolutionary automatic version of the traditional tunnel oven

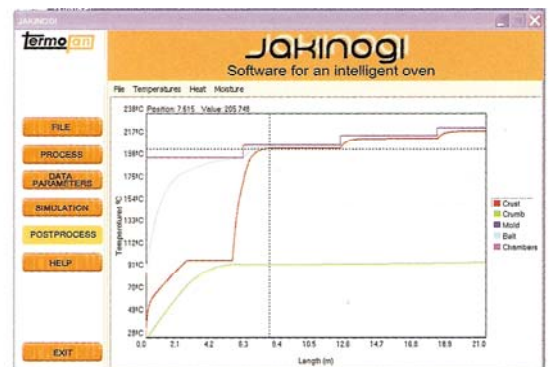
Termopan offers you a really innovative product: an intelligent tunnel oven, which through JAKINOGL software it is able of regulating and fitting to the environment conditions. Increasing the product quality and the productivity and managing consumed energy in a more efficient way.

From the touch-screen, in the control panel, or from a computer in an office, and through SCADA system, it is possible to control the oven and supervise the whole process.

Version automatique révolutionnaire du four traditionnel tunnel

Termopan lui offre un produit réellement innovateur : un four tunnel intelligent, qu'à travers le software JAKINOGL il est capable de se régler et de s'adapter aux conditions de l'environnement. En augmentant la qualité du produit et la productivité et en gérant de manière plus efficace l'énergie consommée.

Depuis l'écran tactile, dans le tableau de commande, ou depuis un ordinateur dans un bureau, et à travers un système SCADA, il est possible de contrôler le four et de superviser tout le processus.



Aritz Bidea, 79 - Atela Auzotegia - **48100 MUNGUIA (Vizcaya) Spain**
P. O. Box 137 - E-mail: info@termopan.net - www.termopan.net
Telf. +34 - 94 615 64 60 - Fax +34 - 94 674 40 54

