



LOGIUDICE FORNI
technologies by tradition



Forno elettrico a piani
Electric fixed deck oven
Four électrique a soles
Horno electrico de pisos
Elektrischer etagenbackofen

ENERGY

LFE

ITA Forno elettrico a piani

L'innovativo forno elettrico a piani mod. "ENERGY" soddisfa tutte le moderne necessità che un professionista dell'Arte Bianca richiede dal proprio strumento di lavoro poiché assicura:

- **Cottura omogenea:** ciascuna camera di cottura dispone del controllo della temperatura indipendente per cielo e platea, tale da poter calibrare i parametri in base alle varie esigenze.

Inoltre la particolare conformazione delle resistenze fornisce una maggiore potenza nella parte adiacente alla bocca per controbilanciare la dispersione di calore.

- **Bassi consumi:** Il forno in modalità continua di cottura utilizza appena 2kw/m² (escluse vaporiere) grazie al perfetto isolamento, alle camere di cottura ermetiche e soprattutto al sistema "ECO" ontato di serie che parzializza la potenza impiegata in base alle effettive necessità di domanda.

La gestione del processo avviene tramite il continuo scambio di dati tra le schede "ECO".

Il classico effetto "caduta" di temperatura che generalmente avviene dopo alcune cotture continue, è del tutto evitato. Il setting del parzializzatore di potenza "ECO" è di facile impostazione e viene regolato in loco in base a ciascun specifico bisogno.

- **Facilità installazione e manutenzione:** funzionando con energia pulita non necessita delle costose installazioni dei camini di scarico e delle tubazioni d'alimentazione del combustibile. Il forno può essere montato tra due pareti in quanto la manutenzione avviene dal lato frontale.

- **Affidabilità:** è assicurata dalle resistenze corazzate in acciaio AISI 309 del diametro di 8,5 mm e dagli isolatori ceramici che offrono un elevato standard di sicurezza e lunga durata.

- **Flessibilità:** Di serie il pannello di comando digitale è fornito con parzializzatore di potenza "ECO".

- **A richiesta:** con 99 programmi di cottura e la possibilità di impostare su ciascun programma fino a 9 differenti fasi di temperatura e di vaporizzazione.



ENG Electric fixed deck oven

The innovative electric fixed deck oven ENERGY satisfies any requirement of the modern baker since it guarantees an even baking, very low operating costs, simple installation and maintenance, reliability and flexibility:

- **Even baking:** each baking deck can independently control floor and ceiling temperature. The particular shape of the heating elements provides a greater heating power in the area close to the door front so as to avoid heat loss.

- **Low operating costs:** thanks to a perfect insulation, to the special thermal insulation of the decks and most importantly to the ECO system fitted as standard which partializes the required power according to the actual need, in continuous baking mode, the oven uses only 2 kW/m² (steam generators excluded).

The system management continuously dialogues with the ECO cards installed in each deck.

The normal baking effect caused "falling temperature", typical after continuous baking, is totally avoided.

The setting of this ECO optimisation device is simple and adjustable every time it is necessary in the bakery.

- **Simple installation and maintenance:** no need of an expensive exhaust piping system or fuel supply tubes as it uses clean energy. The oven can even be installed between two walls as any maintenance is executed from the front.

- **Reliability:** it is guaranteed by the armoured heating elements in steel AISI 309, diameter 8,5 mm and by the ceramic insulators which give a high and long life quality standard.

- **Flexibility:** the digital panel with the energy optimization device ECO is standard.

Controls up to 99 baking programs with the possibility of setting 3 different baking and steaming phases in each program are available on request.



FRA Four électrique à soles

Le nouveau four électrique à soles "ENERGY" peut satisfaire tous les besoins qu'un professionnel de la boulangerie nécessite puisqu'il assure:

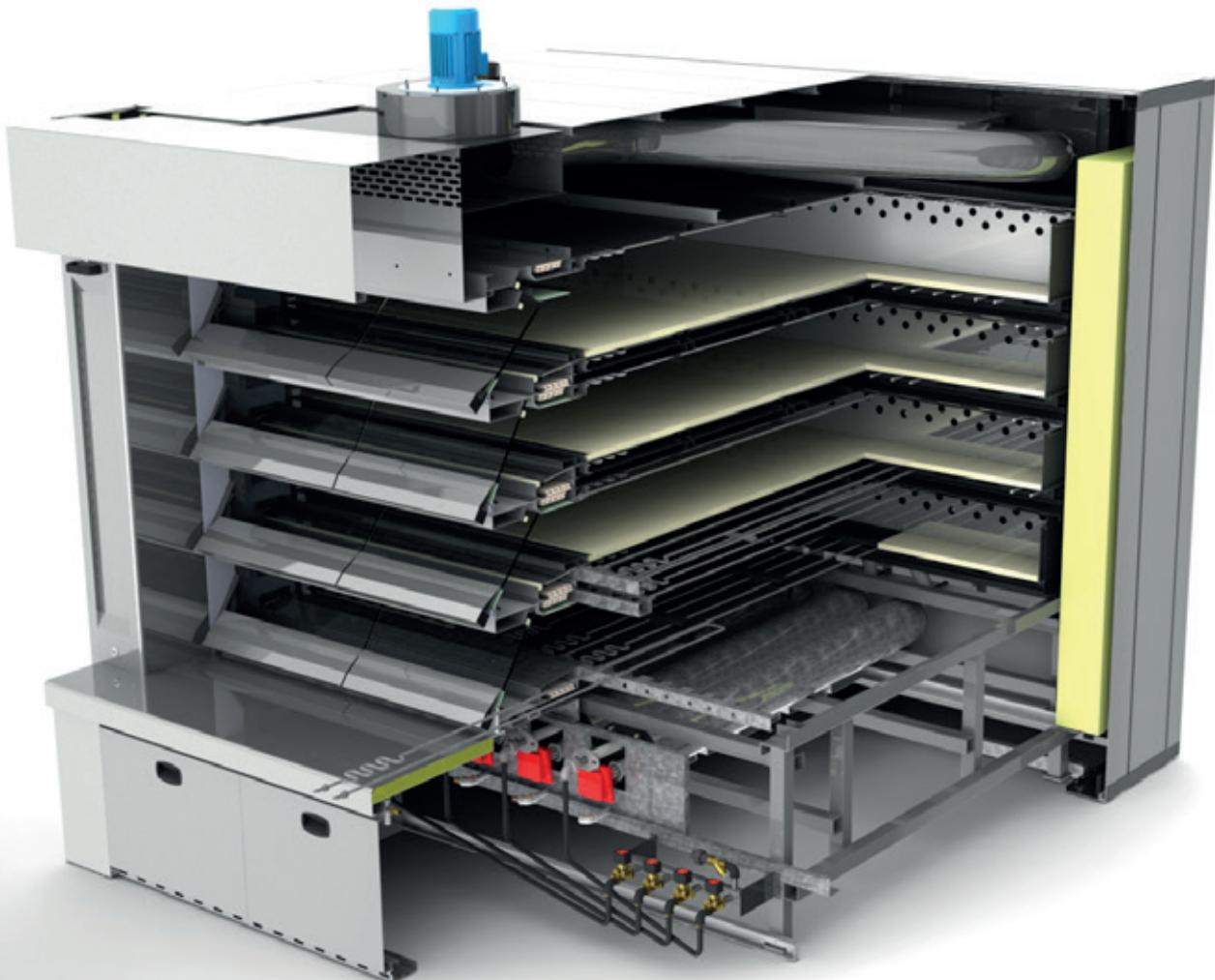
- **Cuisson homogène:** chaque chambre de cuisson est équipée du control de la température indépendant pour la voûte et le sol, afin de pouvoir calibrer les paramètres selon les exigences. La spéciale conformation des résistances garantit une majeure puissance dans la partie à proximité de la bouche pour contrebalancer la dispersion de la chaleur.
- **Bas consommation:** le four en modalité continue de cuisson n'utilise que 2kw/m² (à l'exclusion des appareils à buée) grâce à une parfaite isolation, aux chambres de cuisson hermétique et surtout grâce au système "ECO" monté en série qui partage la puissance utilisée sur la base des nécessités réelles.

La gestion du procès se produit à travers un échange de données parmi les fiches "ECO" et l'effet de baisse de température que d'habitude se produit après quelques cuisssons est complètement évitée. Le setting de l'économiseur de puissance "ECO" est facilement programmable et la régulation se fait directement sur place selon les besoins.

- **Facile installation et manutention:** le four marche avec énergie propre et il ne nécessite donc pas de l'installation des cheminées d'évacuation ni de la canalisation pour l'alimentation du combustible. Le four peut être installé entre deux parois car toute manutention se fait de front.

- **Fiabilité:** est assurée à travers des résistances blindées en acier AISI 309 du diamètre de 8,5 mm et par des isolateurs en céramique qui offrent un élevé standard de sécurité et de longue durée.

- **Flexibilité:** tableau de commandes digitale avec économiseur de puissance "ECO" en série. A la demande tableau avec 99 programmes de cuisson et la possibilité de fixer sur chaque programme jusqu'à 9 phases de température et de vapeur.





ESP Horno eléctrico de pisos

El innovativo horno eléctrico de pisos mod. "ENERGY" es en grado de satisfacer las modernas necesidades que un panadero profesional requiere del propio instrumento de trabajo ya que asegura:

- **Cocción homogénea:** cada cámara de cocción dispone de un control de temperatura venir a capo independiente por cielo y platea, en manera de calibrar los parámetros en base a las varias exigencias. Además la particular conformación de las resistencias garantiza una mayor potencia en las partes adyacentes a la boca para contraponer la dispersión de calor.

- **Bajo consumo:** El horno, en modalidad continua de cocción, utiliza apenas 2 Kw/m² (excluso las vaporeras) gracias al perfecto aislamiento del horno, a la hermeticidad de la cámara de cocción y fundamentalmente al sistema "ECO" instalado de serie que parcializa la potencia empleada en base a las efectivas necesidades de calentamiento.

La gestión de este proceso ocurre gracias al continuo intercambio de datos entre las tarjetas "ECO". El clásico efecto "caída" de temperatura del horno, que generalmente se produce después de algunas cocciones continuas, es completamente evitado.

El ajuste del parcializador de potencia "ECO" es de fácil programación y viene regulado en el lugar en base a las necesidades específicas.

- **Facilidad de la instalación y manutención:** funcionando con energía limpia se evitan los costosos gastos de instalación de las chimeneas de evacuación de humos y las tuberías de alimentación del combustible.

El horno puede ser montado entre dos muros en cuanto la manutención se realiza por la parte frontal.

- **Confianza:** Es asegurada por las resistencias acorazadas en acero AISI 309 de 8,5 mm de diámetro y de los aislantes cerámicos que ofrecen un elevado standar de seguridad a largo término.

- **Flexibilidad:** El panel de mandos digital con parcializador de potencia incorporado ECO".

A pedido: con 99 programas de cocción y la posibilidad de programar en cada uno de los programas hasta 9 diferentes fases de temperatura y de vaporización.

DEU Elektrischer Etagenbackofen

"ENERGY", der innovative elektrische Etagenbackofen, der allen Bedürfnisse des, professionellen Backens entgegenkommt und der alle Anforderungen, die an einen modernen Backofen gestellt werden, wie folgt erfüllt:

- Gleichmäßiges Backergebnis: jede Backkammer verfügt über eine voneinander unabhängige Temperatursteuerung der Ober- und Unterhitze, so ist eine, für jeden Anspruch erzielte Temperatureinstellung möglich. Überdies, die besondere Geometrie der Heizelemente ergibt eine größere Leistung im Bereich der Öffnung der Backkammer, so dass der Wärmeverlust ausgeglichen wird.

- Niedriger Energiebedarf: der Backofenbetrieb im Dauermodus verbraucht nur 2 kW pro Quadratmeter (Dampferzeuger ausgeschlossen), dies Dank der perfekten Isolierung, der dichten Backkammern und vor allem dem serienmäßig eingebautem "ECO"-System, der die Leistung je nach Energiebedarf und -anfrage regelt. Während dem Backvorgang ist ein andauernder Datenaustausch zwischen den Platinen des "ECO" -Systems in Ablauf. Der übliche Effekt der Temperatursenkung, der normalerweise bei Dauerbetrieb erfolgt, ist somit komplett ausgeschlossen. Der Leistungsregler des "ECO"-Systems wird vor Ort je nach Bedürfnis des Betreibers eingestellt.

- Installationsfreundlich und Wartungsarm: der vorteilhafte Elektrobetrieb benötigt keinen Rauchgas-Kamin- und keine Versorgungsanlage für den Brennstoff. Der Backofen kann auch in Nischen aufgestellt werden, da die wartungsfreundliche Entwicklung den Zugang für Wartungsarbeiten von Vorne vorgesehen hat.

- Zuverlässigkeit: Heizelemente aus AISI 309 (Werkstoff- Nr. 1.4828 - X15CrNiSi20-12) mit einem Querschnitt von 8,5 mm und keramische Isolatoren, gewährleisten einen hohen Sicherheitsstandard und eine lange Lebensdauer.

- Flexibel: die optional erhältliche digitale Bedientafel mit eingebautem "ECO Energie - Optimierungs- System, verwaltet bis zu 99 Backprogramme, wobei jedes Programm bis zu 3 unterschiedliche Phasen für die Temperatureinstellung und Dampfabgabe abgespeichert werden kann.

ENERGY

Modello Model Modèle Modelo Typ	Sportelli Doors Portes Puertas Backraum tür	Sup. cottura Baking surf. Surf. cuisson Sup. cocción Backfläche	Dim. camere Decks dim. Dim. Chambres Dim. cámaras Backraummaße	Dim. esterne Outside dim. Dim. extérieures Dim. externas Dim. Außenmaße	Potenza elet. Elect. power Puissance élect. Potencia elect. Elet. Aufnahme Backraum	ECO ECO ECO ECO ECO	Vaporiere Stream Generateurs Appareils à buée Vaporeras Dampfer-zeuger	Peso Weight Poids Peso Gewicht	
LFE	N°/cm	m ²	A cm	B cm	C cm	D cm	Kw	Kw	Kg

3 CAMERE - 3 DECKS - 3 ETAGES - 3 CAMARAS X 82 cm

LFE-3112	1/82	3.10		125	130	235	16	8	3	2.130
LFE-3116		4.10	82	165		275	20	10	3.9	2.180
LFE-3120		5.05		205		315	25	13	4.5	2.330
LFE-3124		6.05		245		355	29	15	5.4	2.580

4 CAMERE - 4 DECKS - 4 ETAGES - 4 CAMARAS X 82 cm

LFE-4112	1/82	4.10		125	130	235	21	11	4	2.440
LFE-4116		5.45	82	165		275	27	14	5.2	2.640
LFE-4120		6.75		205		315	33	17	6	2.840
LFE-4124		8.05		245		355	39	20	7.2	3.140

5 CAMERE - 5 DECKS - 5 ETAGES - 5 CAMARAS X 82 cm

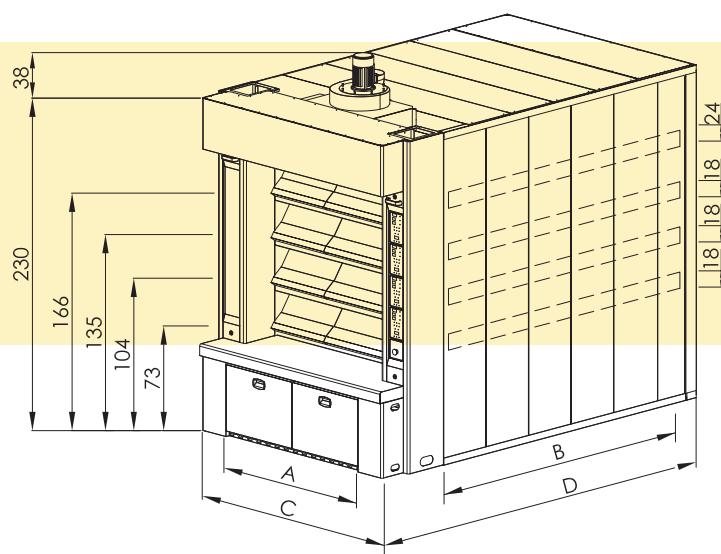
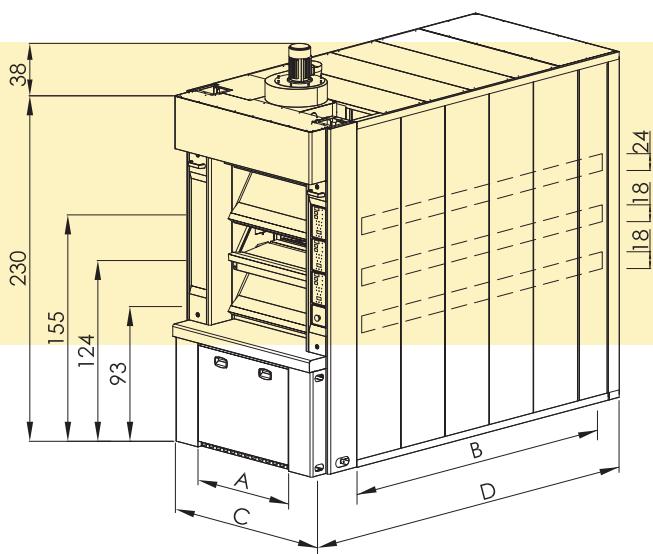
LFE-5112	1/82	5.15		125	130	235	26	13	5	2.800
LFE-5116		6.80	82	165		275	33	17	6.5	3.100
LFE-5120		8.45		205		315	41	21	7.5	3.400
LFE-5124		10.05		245		355	48	24	9	3.700

3 CAMERE - 3 DECKS - 3 ETAGES - 3 CAMARAS X 76 cm

LFE-3216/76	2/76	7.55		165	208	290	29	15	7.5	2.860
LFE-3220/76		9.35	152	205		330	37	19	9	3.060
LFE-3224/76		11.20		245		370	43	22	10.5	3.260
LFE-3316/76	3/76	11.30		165	284	290	39	20	7.5	3.340
LFE-3320/76		14.05	228	205		330	49	25	9	3.540
LFE-3324/76		16.80		245		370	57	29	10.5	3.840

4 CAMERE - 4 DECKS - 4 ETAGES - 4 CAMARAS X 76 cm

LFE-4216/76	2/76	10.05		165	208	290	39	20	10	3.280
LFE-4220/76		12.50	152	205		330	49	25	12	3.630
LFE-4224/76		14.90		245		370	57	29	14	4.280
LFE-4316/76	3/76	15.05		165	284	290	51	26	10	4.120
LFE-4320/76		18.70	228	205		330	65	33	12	4.570
LFE-4324/76		22.35		245		370	75	38	14	5.120



ENERGY

Modello Model Modèle Modelo Typ	Sportelli Doors Portes Puertas Backraum tür	Sup. cottura Baking surf. Surf. cuisson Sup. cocción Backfläche	Dim. camere Decks dim. Dim. Chambres Dim. cámaras Backraummaße	Dim. esterne Outside dim. Dim. extérieures Dim. externas Außenmaße	Potenza elet. Elect. power Puissance élect. Potencia elect. Elet. Aufnahme Backraum	ECO ECO ECO ECO ECO	Vaporiere Stream Generatours Appareils à buée Vaporeras Dampfer-zeuger	Peso Weight Poids Peso Gewicht		
LFE	N°/cm	m ²	A cm	B cm	C cm	D cm	Kw	Kw	Kw	Kg

3 CAMERE - 3 DECKS - 3 ETAGES - 3 CAMARAS X 62 cm

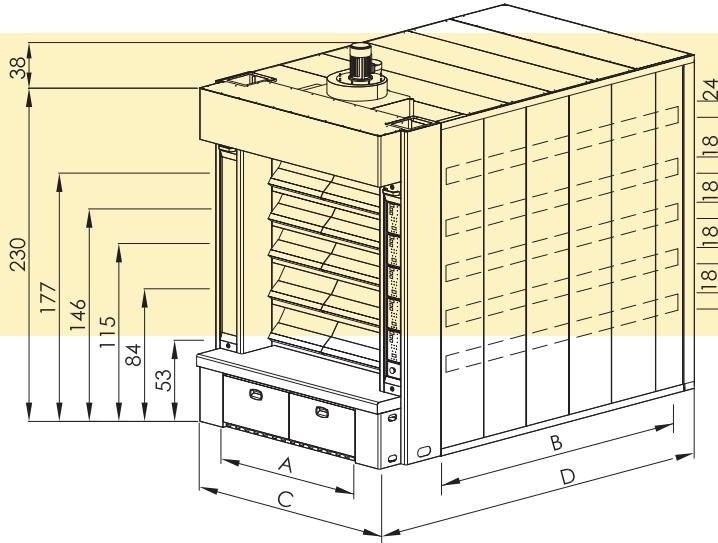
LFE-3212	2/62	4.65	124	125	180	250	24	12	5.7	2.480
LFE-3216		6.15		165		290	29	15	7.5	2.660
LFE-3220		7.65		205		330	37	19	9	2.860
LFE-3224		9.15		245		370	43	22	10.5	3.060
LFE-3316	3/62	9.25	186	165	242	290	39	20	7.5	3.140
LFE-3320		11.45		205		330	49	25	9	3.440
LFE-3324		13.70		245		370	57	29	10.5	3.640
LFE-3416	4/62	12.30	248	165	304	290	48	24	7.5	4.220
LFE-3420		15.30		205		330	61	31	9	4.530
LFE-3424		18.25		245		370	71	36	10.5	4.710

4 CAMERE - 4 DECKS - 4 ETAGES - 4 CAMARAS X 62 cm

LFE-4212	2/62	6.20	124	125	180	250	31	16	7.6	2.590
LFE-4216		8.20		165		290	39	20	10	3.180
LFE-4220		10.20		205		330	49	25	12	3.330
LFE-4224		12.20		245		370	57	29	14	3.580
LFE-4316	3/62	12.30	186	165	242	290	51	26	10	4.220
LFE-4320		15.30		205		330	65	33	12	4.570
LFE-4324		18.25		245		370	75	38	14	4.920
LFE-4416	4/62	16.40	248	165	304	290	64	32	10	4.560
LFE-4420		20.35		205		330	81	41	12	4.910
LFE-4424		24.35		245		370	94	47	14	5.460

5 CAMERE - 5 DECKS - 5 ETAGES - 5 CAMARAS X 62 cm

LFE-5212	2/62	7.75	124	125	180	250	39	20	9.5	2.980
LFE-5216		10.25		165		290	49	25	12.5	3.700
LFE-5220		12.75		205		330	61	31	15	3.940
LFE-5224		15.20		245		370	71	36	17.5	4.790
LFE-5316	3/62	15.35	186	165	242	290	64	32	12.5	5.230
LFE-5320		19.10		205		330	81	41	15	5.660
LFE-5324		22.80		245		370	94	47	17.5	5.900



PSA

Pala d'in fornamento semi-automatica PSA1 e automatica PSA2

Semi-automatic PSA1 and automatic loader PSA2

Enfourneur semi-automatique PSA1 automatique PSA2

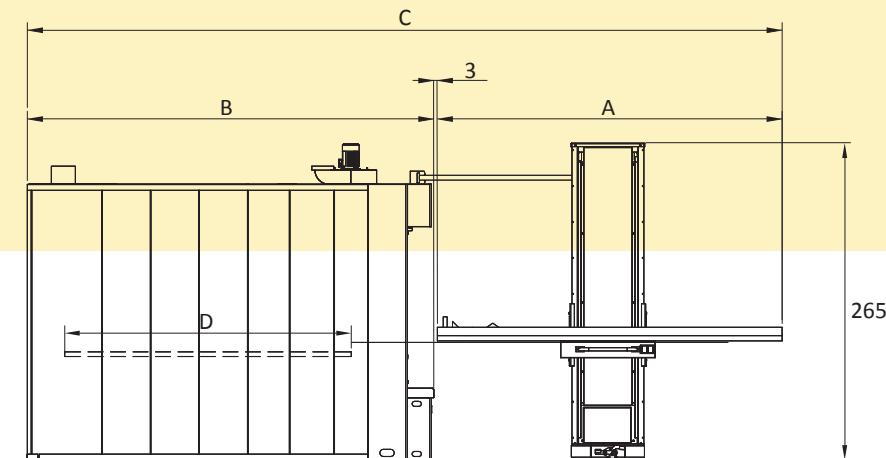
Cargador semi-automático PSA1 y automático PSA2

Halb-Automatischer Lader PSA1 und Automatischer Lader PSA2



PSA 1-2

Modello <i>Model</i> <i>Modèle</i> <i>Modelo</i> <i>Typ</i>	D cm cm	A cm cm	B cm cm	C cm cm
LFE: 3212; 4212; 5212	125	252.5	250	505.5
LFE: 3216 - 3316- 3416 - 4216 - 4316 - 4416 - 5216 - 5316; 3216/76 - 3316/76 - 4216/76 - 4316/76	165	292.5	290	585.5
LFE: 3220 - 3320 - 3420 - 4220 - 4320 - 4420 - 5220 - 5320; 3220/76 - 3320/76 - 4220/76 - 4320/76	205	329.5	330	662.5
LFE: 3224 - 3324 - 3424 - 4224 - 4324 - 4424 - 5224 - 5324; 3224/76 - 3324/76 - 4224/76 - 4324/76	245	373.5	370	746.5



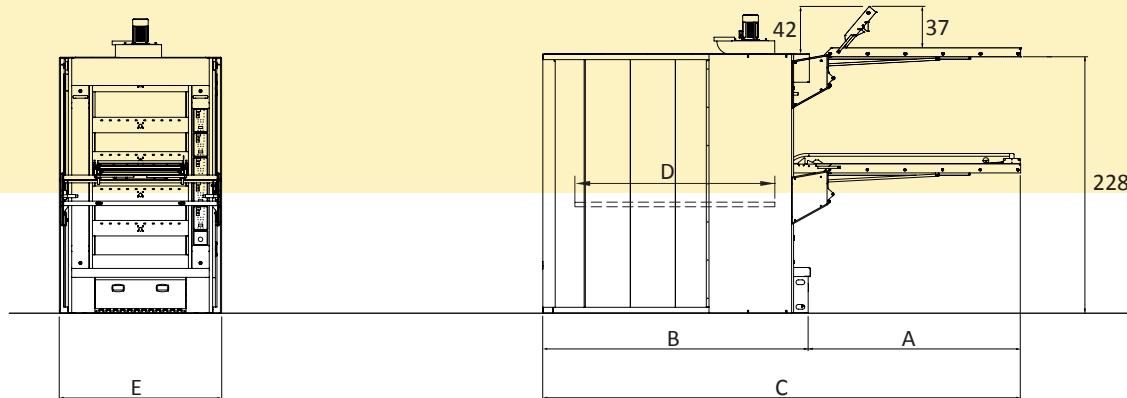
EASY

Inforntore manuale integrato al forno.
Manual integrated loader.
Enfourleur manual intégré le four.
Cargador manual integrado a los hornos.
Manuell integrierte Loader.



EASY 2

Modello <i>Model</i> <i>Modele</i> <i>Modelo</i> <i>Typ</i>	D cm	A cm	B cm	C cm	E cm
LFE: 3112 - 4112 - 5112	125	190	235	425	146
LFE: 3116 - 4116 - 5116	165	230	275	505	146
LFE: 3120 - 4120 - 5120	205	270	315	585	146
LFE: 3124 - 4124 - 5124	245	310	355	665	146



SIRIO

Pala d'inforramento manuale
Manual loader
Enfourneur manuel
Cargador manual
Manuelle Lader

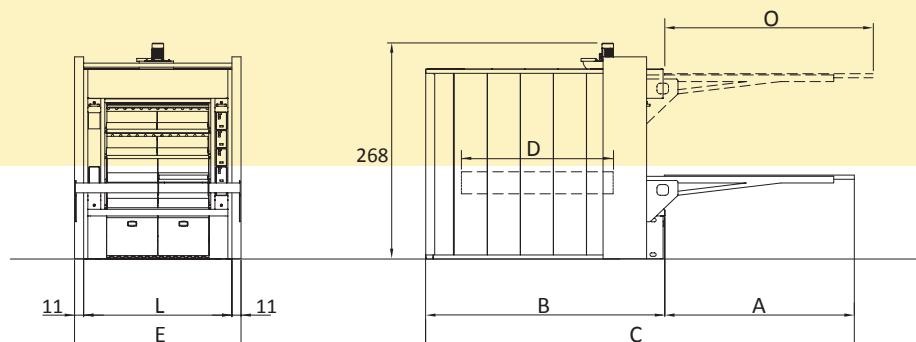


SIRIO

Modello <i>Model</i> <i>Modèle</i> <i>Modelo</i> <i>Typ</i>	D <i>cm</i>	A <i>cm</i>	B <i>cm</i>	C <i>cm</i>	E <i>cm</i>	O <i>cm</i>
LFE: 3212; 4212; 5212	125	168	250	418	=*L+22	A + 37
LFE: 3216; 3316; 3416; 4216; 4316; 4416; 5216; 5316 LFE: 3216/76; 3316/76; 4216/76; 4316/76	165	208	290	498	=*L+22	A + 37
LFE: 3320; 3420; 4220; 5220; 5320; LFE: 3220/76; 3320/76; 4220/76; 4320/76	205	248	330	578	=*L+22	A + 37
LFE: 3224; 3324; 3424; 4224; 4324; 4424; 5224; 5324 LFE: 3224/76; 3324/76; 4224/76; 4324/76	245	288	370	658	=*L+22	A + 37

*L= Larghezza forno - Width of the oven - Largeur du four - Ancho del horno - Breite des Ofens

*E= Larghezza forno con pala - Width of the oven with loader - Largeur du four et enfourneur- Ancho del horno con cargador - Larghezza forno con pala mit Lader



NOTE





Logiudice Forni srl
Via Madonna Pellegrina, 29
37047 San Bonifacio
Verona - Italy

Tel. +39 045 618 0 126
Fax +39 0442 490 444

logiudiceforni@logiudiceforni.com
info@logiudiceforni.com

www.logiudiceforni.com



ENERGY

L'azienda si riserva il diritto di apportare eventuali modifiche nell'ottica di un continuo miglioramento dei propri prodotti.
The Manufacture reserves the right to make any change to the product with the purpose of improving its quality.