



**LOGIUDICE FORNI**  
technologies by tradition

**tekno** solution  
BAKERY AND PASTRY EQUIPMENT



-ITA-

- Forno costruito interamente in acciaio inox.
- Sistema di rotazione con gancio superiore.
- Funzionamento a gas, gasolio ed elettrico.
- Pannello digitale con accensione automatica.
- Doppia vaporiera a cascata.
- Valvola manuale estrazione vapori.
- Porta con doppio vetro e doppio sistema di chiusura.
- Illuminazione camera con due lampade alogene.
- Carrello e cappa di aspirazione inclusi.

OPTIONAL:

- Pannello digitale 99 programmi con gestione fasi di cottura.
- Supporto porta teglie per 10 teglie.
- Cella di lievitazione o fermalievitazione.
- Carrello di supporto per estrazione del carrello di cottura.
- Apertura porta reversibile.

-ENG-

- *Heavy duty stainless steel interior and exterior.*
- *Rack rotation system with upper hook.*
- *Gas, gasoil or electric*
- *Digital control panel with automatic weekly start up.*
- *Double built-in steam generator, water drop system.*
- *Manual steam exhaust valve.*
- *Double glaze door with double-locking system.*
- *Double internal light.*
- *Rack and canopy included.*

OPTIONAL:

- *Digital control with storage for up to 99 programmed recipes.*
- *Oven stand holding 10 trays.*
- *Proofer or retarder proofer stand.*
- *Rack support for the unloading of the baking rack.*
- *Reversible door opening.*

**Logiudice forni s.r.l.**  
Via Madonna Pellegrina, 29  
37047 San Bonifacio VR  
Italy

+39 045 618 0126  
+39 0442 490 444  
www.logiudiceforni.com  
info@logiudiceforni.com

**Tekno solution s.r.l.**  
Via Madonna Pellegrina, 29  
37047 San Bonifacio VR  
Italy

+39 045 766 5056  
+39 045 766 5603

www.logiudiceforni.com  
info@tekno solution.com

**ROTOR - FOX**

-FRA-

- Four entièrement en acier inox intérieur et extérieur.
- Système de rotation par crochet supérieur.
- Fonctionnement à gaz, gazoil et électrique.
- Tableau digital avec démarrage automatique.
- Double appareil à buée à cascade.
- Vanne extraction de buée manuelle.
- Porte avec double vitrage et double système de fermeture.
- Eclairage de la chambre effectuée par deux lampes halogènes.
- Chariot et hotte de aspiration inclus.

EN OPTION:

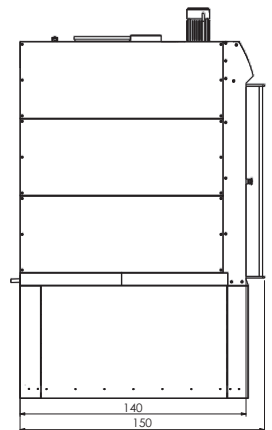
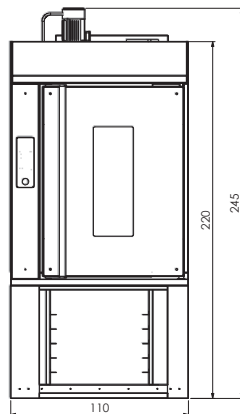
- Tableau digital avec 99 programmes et gestion des différentes phases de cuisson.
- Support pour 10 plaques.
- Chambre de pousse ou de pousse contrôlée.
- Chariot de support extraction chariot de cuisson.
- Ouverture de la porte réversible.

-ESP-

- Horno completamente en acero inoxidable.
- Sistema de rotación con gancho superior.
- Funcionamiento a gas, gasóleo, eléctrico.
- Panel de control digital con encendido automático.
- Vaporera doble con sistema a cascada.
- Válvula extracción de vapores manual.
- Puerta con doble cristal y sistema de doble bloqueo.
- Iluminación cámara de cocción con dos lámparas halógenas.
- Carro bandejero, aspirador de vapores y campana incluidos.

OPCIONAL:

- Panel digital con 99 programas con gestión de la cocción en 9 fases.
- Soporte con capacidad para 10 bandejas.
- Cámara de fermentación calor y humedad.
- Cámara de fermentación controlada.
- Carro de apoyo para la extracción del carro de cocción .
- Puerta reversible.



LOGIUDICE FORNI  
technologies by tradition

solution  
**tekno**  
BAKERY AND BREADRY EQUIPMENT

**FOX**

Modello Model Modèle Modelo	Teglie Trays Plaques Bandejas	Dim. teglie Trays dim. Dim. Plaques Dim. Bandeja	Spazio teglie Tray Clearance Distance entre plaques Separacion entre Pisos	Potenzialità termica Thermic power Puissance thermique Potencia térmica			Potenza elettrica Electric power Puissance électrique Potencia eléctrica	Peso Weight Poids Peso
				Kw	Kcal/h	Btu/h		
<b>FOX - 10 C</b>	10	40x60	8.5	23	20.000	80.000	---	590
<b>FOX - 10 E</b>		46x66		---	15	590		