



LOGIUDICE FORNI
technologies by tradition



Forni a vapore a tubi anulari
Annular steam tube oven
Four à vapeur à tubes annulaires
Horno de pisos de tubos anulares
Ringrohr-Dampfbacköfen

MINISTAR

MSR

ITA Nello spazio ridotto e nella forma compatta dei forni Ministar sono racchiuse tutte le esperienze e la qualità Logiudice.

La tecnologia si fonde con l'antica sapienza dell'arte bianca per dar vita ad un forno con una cottura tradizionale, perfetta per pane, pizza e prodotti da pasticceria.

I forni della serie Ministar, funzionano con gasolio, gas, energia elettrica o pellet (vedere tabelle); per le ridotte dimensioni possono essere forniti anche già completamente montati e vengono utilizzati sia con teglie sia con telai d'infornamento. Entrambe le versioni possono essere dotate di pala d'infornamento manuale, integrata con il forno stesso, per consentire il carico e lo scarico dell'intera camera.

MINISTAR RING:

- Il canale è costruito con cilindri d'acciaio refrattario.
- Vaporiere indipendenti per ogni singola camera di cottura poste nella parte inferiore del forno a diretto contatto con il flusso d'aria calda generato dal bruciatore. Garantiscono un'elevata quantità di vapore con tempi di recupero molto rapidi.
- Diametro esterno dei tubi 21mm, con spessore di 3,1mm.
- Platea in materiale refrattario.
- Facciata e rivestimento esterno in acciaio inossidabile.
- Rapido recupero e cambio della temperatura.
- Disponibile nella versione gas o gasolio.
- Bassi consumi di combustibile ed energia.

MINISTAR STONE pellet:

- Canali in mattoni refrattari.
- Diametro esterno dei tubi 21mm, con spessore di 3,1 mm.
- Platea in materiale refrattario.
- Facciata e rivestimento esterno in acciaio inossidabile.
- Grande inerzia termica.
- Vaporiere indipendenti per ogni singola camera di cottura poste nella parte inferiore del forno a diretto contatto con il flusso d'aria calda generato dal bruciatore. Garantiscono un'elevata quantità di vapore con tempi di recupero molto rapidi.



ENG The reduced dimensions and compact shape of Ministar ovens embody the full extent of Logiudice's experience and quality.

Technology is combined with age-old baking know-how to create an oven for traditional baking, ideal for bread, pizzas, pastries and cakes.

The ovens in the Ministar series operate on diesel oil, gas, electricity or pellet (see chart); thanks to their reduced dimensions, they can even be supplied fully assembled and are used with both trays and setters. Both lines can be supplied with a manual loader, integrated with the oven, which allows the loading and unloading of the whole deck.

MINISTAR RING:

- Fire channel built using refractory steel cylinders.
- Separate steam generators for each individual baking chamber positioned in the lower part of the oven in direct contact with the combustion gases generated by the burner. They guarantee large quantities of steam with very fast recovery times.
- External diameter of tubes 21 mm, with 3,1 mm thickness.
- Stone deck made of refractory material.
- Stainless steel front and external covering.
- Quick recovery and temperature change.
- Available in gas or diesel versions.
- Low fuel consumption.

MINISTAR STONE pellet:

- Refractory brick fire channels.
- External diameter of tubes 21 mm, with 3,1 mm thickness.
- Stone deck made of refractory material.
- Stainless steel front and external covering.
- Separate steam generators for each individual baking chamber positioned in the lower part of the oven in direct contact with the hot combustion gases generated by the burner.



MINISTAR

MS

FRA Toute l'expérience et la qualité Logiudice se révèlent dans l'espace réduit et la forme compacte des fours Ministar. Sa technologie se base sur l'antique connaissance de l'art de la boulangerie pour donner le jour à un four pour cuisson traditionnelle, parfait pour le pain, la pizza et les produits de pâtisserie. Les fours Ministar fonctionnent à mazout, à gaz, électricité ou pellets (voir tableau); les modèles de dimensions réduites peuvent être fournis déjà montés et on peut les utiliser avec des plaques ou des tapis d'enfournement. On peut équiper les deux versions avec un enfourneur manuel, intégré dans le four même, pour permettre le chargement et le déchargement complet de la chambre.

MINISTAR RING:

- Le foyer est construit avec des cylindres d'acier réfractaire.
- Appareils à buée indépendants à chaque étage situés dans la partie inférieure du four en contact direct avec l'air généré par le brûleur.
- Ils garantissent une élevée quantité de vapeur avec des temps de récupération très rapides.
- Diamètre des tubes: extérieur 21 mm, épaisseur 3,1 mm.
- Dalles de cuisson en matériel réfractaire.
- Façade et revêtement externe en acier inoxydable.
- Récupération rapide au changement de température.
- Disponible dans la version gaz ou mazout.
- Basse consommation de combustible et d'énergie.

MINISTAR STONE pellet:

- Foyers briquetés réfractaires.
- Diamètre des tubes: extérieur: 21 mm, épaisseur: 3,1 mm.
- Dalles de cuisson en matériel réfractaire.
- Façade et revêtement en acier inoxydable.
- Grande inertie thermique.
- Appareils à buée indépendants à chaque étage situés dans la partie inférieure du four en contact direct avec l'écoulement d'air généré par le brûleur.

ESP En el espacio reducido y en la forma compacta de los hornos Ministar se encierra toda la experiencia y la calidad de los hornos Logiudice.

La tecnología se funde con la antigua sapiencia del arte panadera para dar vida a un horno con una cocción tradicional, perfecta para pan, pizza y productos de confitería y repostería. Los hornos de la serie Ministar, funcionan con diesel, gas ó pellet; por sus pequeñas dimensiones pueden ser suministrados completamente ensamblados y se pueden utilizar con bandejas como con tapiz de horneo. Ambas versiones se pueden equipar con cargador manual, integrado a la fachada del horno, para facilitar el horneo y el deshorneo de todas la cámaras.

MINISTAR RING

- La galería de los humos están construida en acero refractario.
- Vaporizadores independientes por cada cámara de cocción colocados en la parte inferior del horno a directo contacto con el flujo de aire caliente generado por el quemador. Garantizan una elevada cantidad de vapor en tiempos muy rápidos.
- Diámetro exterior de los tubos 21 mm, espesor 3,1 mm.
- Piedra de cocción en material refractario.
- Fachada y revestimiento externo en acero inoxidable.
- Rápido y flexible en recuperar la temperatura.
- Disponible en la versión gas ó diesel.
- Económico en el consumo de combustible y energía.

MINISTAR STONE pellet:

- La galería de los humos está construida en ladrillos refractarios.
- Vaporizadores independientes por cada cámara de cocción colocados en la parte inferior del horno a directo contacto con el flujo de aire caliente generado por el quemador.
- Diámetro exterior de los tubos 21 mm, espesor 3,1 mm.
- Piedra de cocción en material refractario.
- Fachada y revestimiento externo en acero inoxidable.
- Elevada inercia térmica.



MINISTAR

Modello Model Modèle Modelo Typ		Sup. cottura Baking surf. Surf. cuisson Sup. cocción Back-fläche	Dim. camere Decks dim. Dim. Chambres Dim. câmaras Abm. der Backräume		Dim. esterne External dim. Dim. extérieures Dim. externas Auss. des Backofens		Potenzialità termica Thermal power Puissance thermique Potencia tèrmica Wärmeleistung			Ass. elettrico Elec. absorption Puissance élec. Potencia eléc. Burner Elektrische	Peso Weight Poids Peso Gewicht
RING	STONE pellet	m ²	A cm	B cm	C cm	D cm	Kcal/h	Kw	BTU/h	Kw	Kg

4 CAMERE - 4 DECKS - 4 ETAGES - 4 CAMARAS - 4 ETAGEN

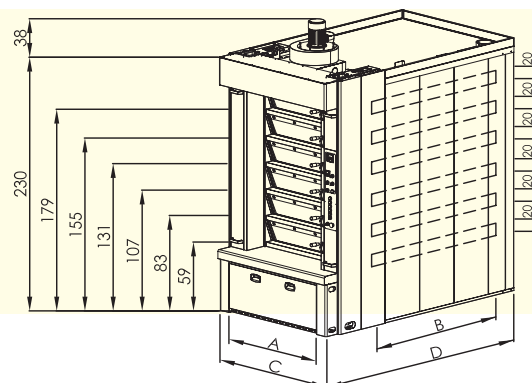
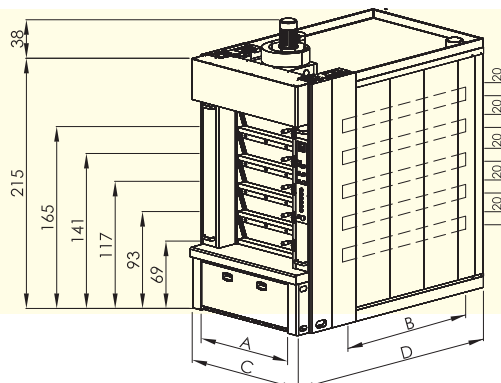
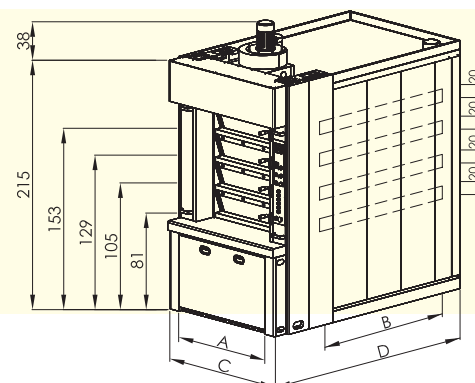
MSR-40810	MSP-40810	3.44	82	105	130	198	28.000	32	112.000	1	1280
MSR-40812	MSP-40812	4.10		125		218	30.000	35	120.000		
MSR-40814	MSP-40814	4.76		145		238	32.000	37	128.000		
MSR-40816	MSP-40816	5.41	82	165	130	258	36.000	42	144.000	1	1750
MSR-40818	MSP-40818	6.07		185		278	38.000	44	152.000		
MSR-40820	MSP-40820	6.72		205		298	44.000	51	176.000		
MSR-41010	MSP-41010	4.28	102	105	150	208	32.000	37	128.000	1	1550
MSR-41014	MSP-41014	5.92		145		238	36.000	42	144.000		
MSR-41016	MSP-41016	6.73		165		258	38.000	44	152.000		

5 CAMERE - 5 DECKS - 5 ETAGES - 5 CAMARAS - 5 ETAGEN

MSR-50810	MSP-50810	4.31	82	105	130	198	30.000	35	120.000	1	1600
MSR-50812	MSP-50812	5.13		125		218	32.000	37	128.000		
MSR-50814	MSP-50814	5.95		145		238	34.000	39	136.000		
MSR-50816	MSP-50816	6.77	82	165	130	258	36.000	42	144.000	1	2050
MSR-50818	MSP-50818	7.59		185		278	38.000	44	152.000		
MSR-50820	MSP-50820	8.41		205		298	44.000	51	176.000		
MSR-51010	MSP-51010	5.36	102	105	150	208	34.000	39	136.000	1	1750
MSR-51014	MSP-51014	7.40		145		238	38.000	44	152.000		
MSR-51016	MSP-51016	8.42		165		258	40.000	46	160.000		

6 CAMERE - 6 DECKS - 6 ETAGES - 6 CAMARAS - 6 ETAGEN

MSR-60810	---	5.17	82	105	130	198	33.000	38	132.000	1	1900
MSR-60812	---	6.15		125		218	35.000	41	140.000		
MSR-60814	---	7.13		145		238	37.000	43	148.000		
MSR-60816	---	8.12		165		258	40.000	46	160.000		
MSR-60818	---	9.10		185		278	42.000	49	168.000		



DEU Auf engem Raum und in kompakter Form beinhaltet der Ofen Ministar die ganze Erfahrung und Qualität von Logiudice.

Diese Technologie verschmilzt mit der alten Weisheit der Bäcker Kunst um einen Ofen zu entwickeln, mit dem man auf traditionelle Weise Brot, Pizza und Backwaren herstellen kann.

Die Serie der Ministar Ofen, sie können mit öl, Gas, elektrisch beheizt werden, pellet (siehe Tabelle). Dank er kleinen Dimensionen können sie auch komplett zusammengebaut geliefert werden und werden mit Backblechen oder direkt auf die Herdplatten beschickt.

Beide Versionen können mit einer manuellen Beschiekungsrichtung ausgerüstet werden, die im Ofen integriert ist und mit dem der ganze Beladevorgang erleichtert wird.

MINISTAR RING:

- Heizkanäle aus feuerfesten Schamotteziegeln.
- Von einander unabhängige Dampföffnungen im Inneren jedes einzelnen Backraums für eine starke Dampfentwicklung.
- Äußerer Durchmesser der Röhren 21 mm, mit einer Dicke von 3,1 mm.
- Grundplatte aus hitzebeständigem Material.
- Vorderseite und Verkleidung aus rostfreiem Stahl.
- Große Hitzebeständigkeit.
- Verfügbar in den Versionen mit Gas und Öl.

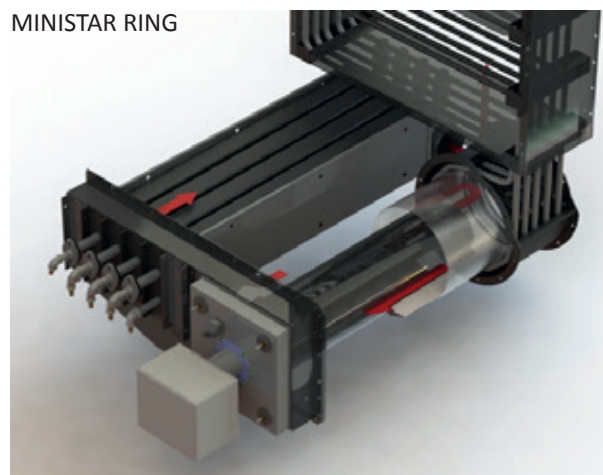
MINISTAR STONE pellet:

- Heizkanäle aus feuerfesten Schamotteziegeln.
- Äußerer Durchmesser der Röhren 21 mm, mit einer Dicke von 3,1 mm.
- Grundplatte aus hitzebeständigem Material.
- Vorderseite und Verkleidung aus rostfreiem Stahl.
- Große Hitzebeständigkeit.
- Von einander unabhängige Dampföffnungen im Inneren jedes einzelnen Backraums im unteren Teil des Backofens, in direktem Kontakt mit der Durchluft des Brenners, garantieren eine starke Dampfentwicklung mit sehr kurzen Unterbrechungszeiten.

MINISTAR STONE pellet



MINISTAR RING



MINISTAR

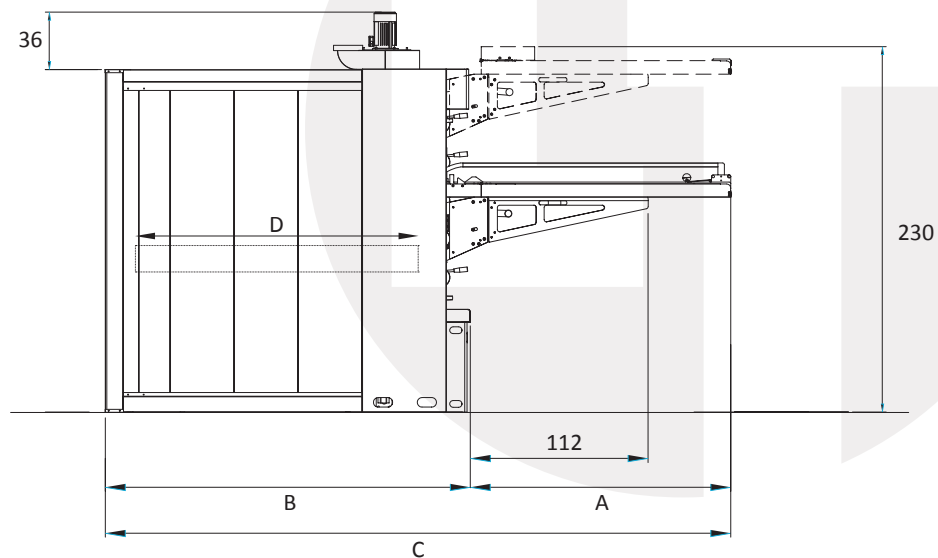
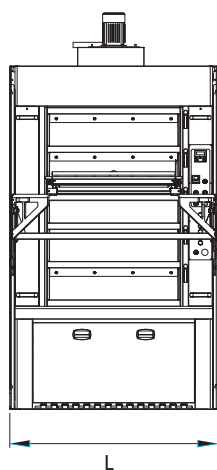
Modello Model Modèle Modelo Typ		Gas Gaz	Gasolio Gas-oil Fioul Gasoleo	GPL	Pellet	Modello Model Modèle Modelo Typ		Gas Gaz	Gasolio Gas-oil Fioul Gasoleo	GPL	Pellet
RING	PELLET	m³/h	L/h	L/h	Kg/h	RING	PELLET	m³/h	L/h	L/h	Kg/h

Tabella dei consumi medi - Average ovens consumption chart
 Tabla consumos medios - Durchschnittsverbrauch Backofen

MSR-40810	MSP-40810	2.04	1.83	2.85	3.65	MSR-50818	MSP-50818	2.76	2.48	3.86	4.96
MSR-40812	MSP-40812	2.18	1.96	3.05	3.91	MSR-50820	MSP-50820	2.30	2.87	4.47	5.74
MSR-40814	MSP-40814	2.33	2.09	3.25	4.17	MSR-51010	MSP-51010	2.47	2.22	3.46	4.43
MSR-40816	MSP-40816	2.62	2.35	3.66	4.70	MSR-51014	MSP-51014	2.76	2.48	3.86	4.96
MSR-40818	MSP-40818	2.76	2.48	3.86	4.96	MSR-51016	MSP-51016	2.91	2.61	4.07	5.22
MSR-40820	MSP-40820	3.20	2.87	4.47	5.74	MSR-60810	---	2.40	2.15	3.36	---
MSR-41010	MSP-41010	2.33	2.09	3.25	4.17	MSR-60812	---	2.55	2.28	3.56	---
MSR-41014	MSP-41014	2.62	2.35	3.66	4.70	MSR-60814	---	2.69	2.41	3.76	---
MSR-41016	MSP-41016	2.76	2.48	3.86	4.96	MSR-60816	---	2.91	2.61	4.07	---
MSR-50810	MSP-50810	2.18	1.96	3.05	3.91	MSR-60818	---	3.05	2.74	4.27	---
MSR-50812	MSP-50812	2.33	2.09	3.25	4.17						
MSR-50814	MSP-50814	2.47	2.22	3.46	4.43						
MSR-50816	MSP-50816	2.62	2.35	3.66	4.70						

EASY 3

Pala d'infornamento manuale
 Manuel loader
 Enfourneur manual
 Cargador manual
 Lader



EASY 3

Modello Model Modèle Modelo	D	A	B	C	L
EASY 3	cm	cm	cm	cm	cm

MINISTAR

EASY 80	40810 - 50810 - 60810	105	144	209	353	130
	40812 - 50812 - 60812	125	164	229	393	
	40814 - 50814 - 60814	145	184	249	433	
	40816 - 50416 - 60816	165	204	269	473	
	40818 - 50818 - 60818	185	224	289	513	
	40820 - 50820	205	244	309	553	
EASY 100	41010 - 51010	105	144	209	353	150
	41014 - 51014	145	184	249	433	
	41016 - 51016	165	204	269	473	



LOGIUDICE FORNI
technologies by tradition

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



MINISTAR

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.

graphic design: eleonora@logiudiceforni.com
photo: www.andreacracco.it

MINISTAR

STONE

MS



ITA

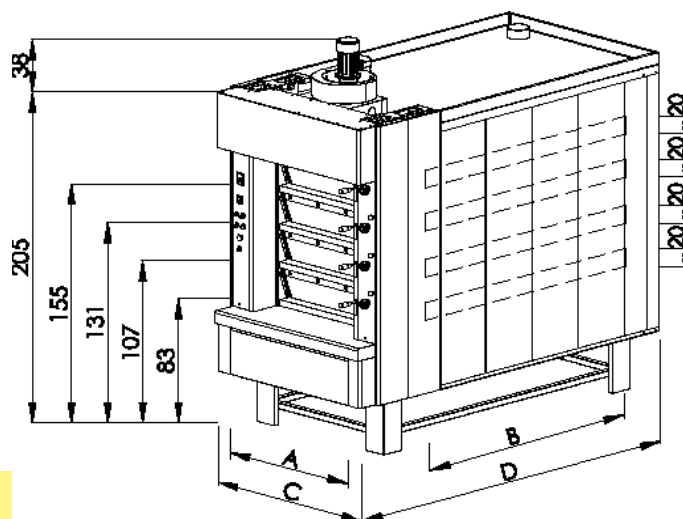
- Canali in mattoni refrattari.
- Vaporiere indipendenti poste all'interno di ogni singola camera di cottura per la produzione di un'abbondante quantità di vapore.
- Diametro esterno dei tubi 21mm, con spessore di 3,1 mm.
- Platea in materiale refrattario.
- Facciata e rivestimento esterno in acciaio inossidabile.
- Grande inerzia termica.
- Disponibile nella versione gas e gasolio.

ENG

- Refractory brick fire channels.
- Separate steam generators positioned inside each baking chamber to produce large quantities of steam.
- External diameter of tubes 21 mm, with 3,1 mm thickness.
- Base deck made of refractory material.
- Stainless steel front and external covering.
- High thermal inertia.

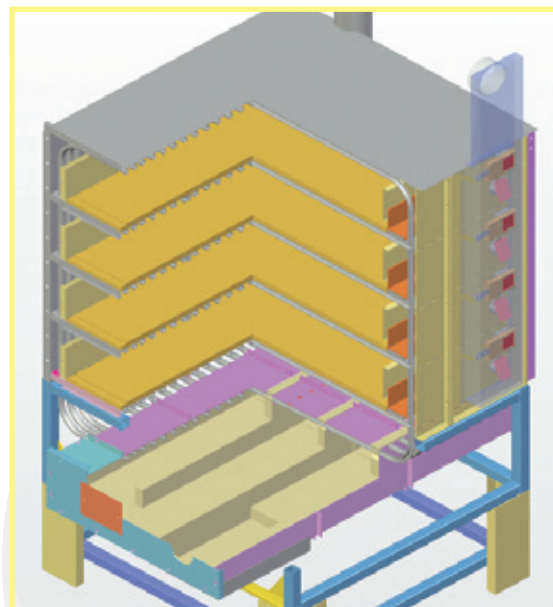
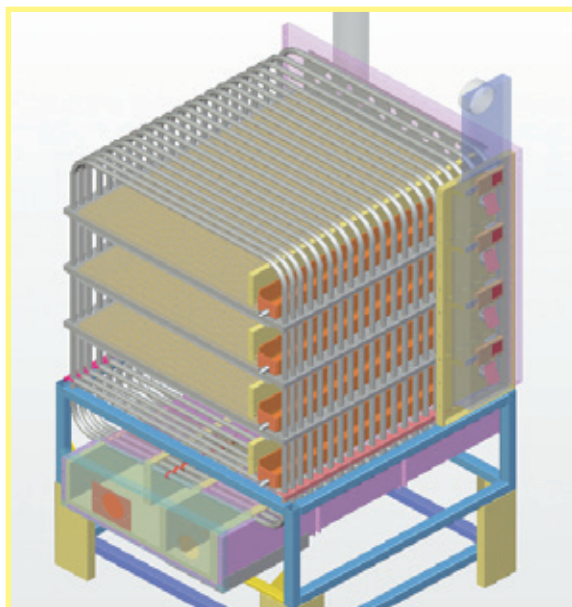
FRA

- Foyers briquetés réfractaires.
- Appareils à buée indépendants placés à l'intérieur de chaque chambre de cuisson pour la production d'une abondante quantité de vapeur.
- Diamètre des tuyaux: extérieur: 21 mm, épaisseur: 3,1 mm.
- Dalle de cuisson en matériel réfractaire.
- Façade et revêtement en acier inoxydable.
- Grande inertie thermique.
- Disponible dans la version gaz ou mazout.



MINISTAR STONE

Modello Model Modèle Modelo Typ	Sup. cottura Baking surf. Surf. cuisson Sup. cocción Back-fläche	Dim. camere Decks dim. Dim. Chambres Dim. câmaras Abm. der Backräume		Dim. esterne External dim. Dim. extérieures Dim. externas Auss. des Backofens		Potenzialità termica Thermal power Puissance thermique Potencia tèrmica Wärmeleistung			Ass. elettrico Elec. absorption Puissance elec. Potencia eléc. Burner Elektrische	Peso Weight Poids Peso Gewicht
		A cm	B cm	C cm	D cm	Kcal/h	Kw	BTU/h		
MS	m²									
4 CAMERE - 4 DECKS - 4 CHAMBRES - 4 CAMARAS - 4 ETAGEN										
MS4C-080X080	2.60	82	83	126	163	27.500	32	110.000	1	850
MS4C-080X120	3.85		123		203	30.000	35	120.000		1200



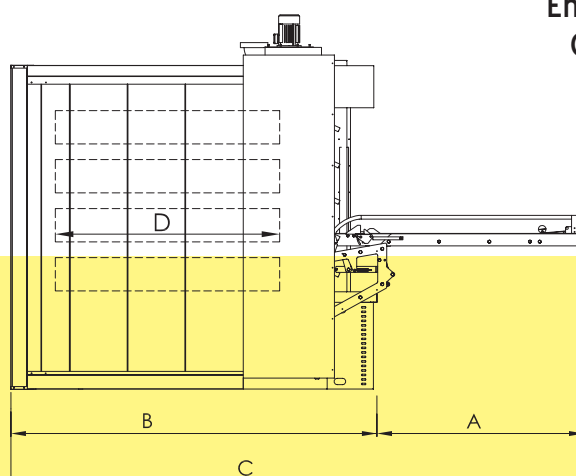
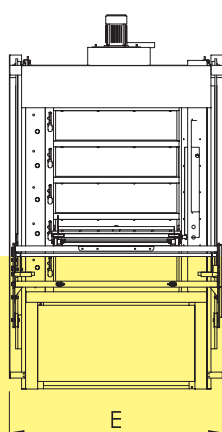
ESP

- Canales en ladrillos refractarios.
- Vaporizadores independientes colocados al interno de cada cámara de cocción para una abundante producción de vapor.
- Diámetro exterior de los tubos 21 mm, espesor 3,1 mm.
- Solera en material refractario.
- Fachada y revestimiento externo en acero inoxidable.
- Elevada inercia térmica.
- Disponible en la versión gas ó diesel.

DEU

EASY 2

Pala d'infornamento manuale
Manual loader
Enfourneur manual
Cargador manual
Lader



EASY 2					
Modello Model Modèle Modelo Typ	D cm	A cm	B cm	C cm	E cm
MS 080X120	123	164	203	367	142