



TUBIX

FOURS
À SOLES FIXES
À TUBES VAPEUR



 **MADE
IN
ITALY**

WWW.BASSANINA.COM

TUBIX

TUBIX est un four à **soles fixes** à tubes annulaires de vapeur, **construit avec briques et ciment**.

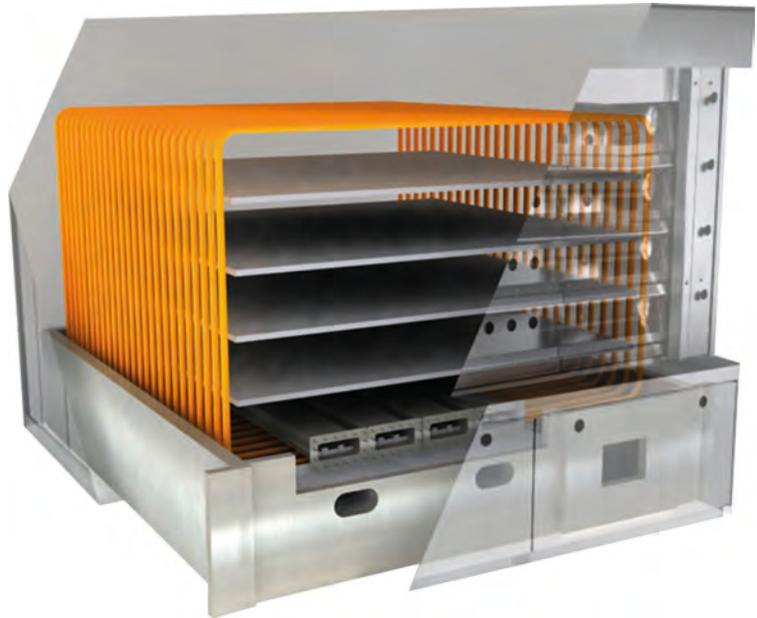
Sa principale caractéristique est la méthode de chauffage: un système annulaire de tubes enveloppe et réchauffe les chambres de cuisson.

Sur le baisesment, constitué par béton et briques réfractaires, des canaux pour le passage du fumé transmettent l'énergie de combustion au système de tubes. **Le puissant système de générateurs de buée** est indépendant pour chaque chambre de cuisson et garantit l'expansion immédiate de vapeur en grande quantité.

La **cuisson** est exceptionnellement **stable, homogène et gentille**. Le produit se développe avec fragrance et mollesse optimales.

Ce four garantit grande stabilité de cuisson et efficacité au niveau de chaleur, **basse consommation** et il se targue d'une **extrême fidélité**. Sa structure solide permet de cuire larges quantités de pain, même de grandes dimensions.

TUBIX, la **cuisson stable**.



■ CARACTÉRISTIQUES

- Chauffage à conduction: un ensemble de tube étanche contenant de l'eau forme l'échangeur.
- Canaux pour le passage de fumés construits en briques réfractaires.
- Générateurs de vapeur indépendants pour chaque chambre de cuisson.
- Construit en acier inox AISI 430 avec épaisseur de 1,0 à 3,0 mm. La façade est en acier inox 304 avec épaisseur de 1,5 mm.
- Surface de cuisson composée par plaques de ciment résistant au feu avec épaisseur de 20 mm, indiquées pour les produits alimentaires.
- Collecteur d'eau en acier inox.
- Portes d'enfournement en verre trempé, facilement remuables pour les nettoyer.
- Fonctionnement avec combustibles liquides ou gazeux.
- Délivré complètement désassemblé.

♥ SYSTÈMES DE SÉCURITÉ

- Thermostat de sécurité.
- Bouton poussoir d'urgence.
- Extracteur de vapeur.
- Valve de surpression pour les canaux.
- Valve de surpression pour les portes.
- Microswitch du bouchoir de la cheminée.
- CE. Machine conforme aux directives européennes applicables.

✓ SPÉCIFICATION

- 2/3/4 chambres, 180/210 mm, avec 2/3/4 portes.
- Profondeur des chambres (mm): 1600, 2000, 2400, 2800.
- Surface totale de cuisson (m²): de 8 à 28.
- Tension électrique: 400/50-60/3; 220/50-60/3, 208/60/3; 110/1; 220/1.
- Diamètre de canalisation de l'eau 1/2", d'évacuation 3/4".
- Evacuation de vapeur: 42: 180 mm. 33/43: 260mm. 44: 260 mm.
- Evacuation de fumé: 42: 200 mm. 33/43: 200 mm. 44: 260 mm.
- Panneaux disponibles: électromécanique ou digital.
- 2 ans de garantie, 5 ans pour les tubes de vapeur.

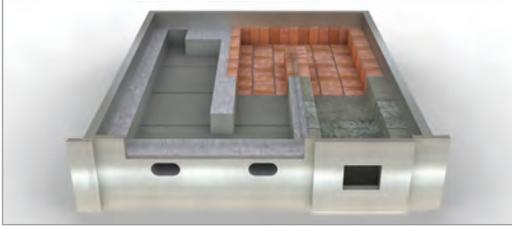
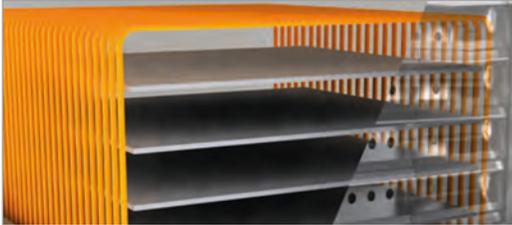


★ QUALITÉ DE CUISSON

- Distribution absolument uniforme de la chaleur.
- Cuisson homogène et produits parfaitement dorés.
- Fragrance, volume et mollesse garantis pour n'importe quel type de pain.
- Développé de manière excellent à partir de sa base. La croûte croquante garde les arômes et garantit une conservation durable du produit.
- Croûte excellente. Epaisseur brillante et homogène.
- Texture excellente. Pain bien développé.

🔧 PERFORMANCE

- Cuisson exceptionnellement stable.
- Efficacité thermique exceptionnelle combinée avec économie énergétique élevée.
- Générateur de vapeur de haute qualité: grandes quantités de vapeur et brèves périodes nécessaires pour la récupération.
- Machine statique et silencieuse; aucune partie en mouvement.
- Température maximale de travail: 300° C.
- Temps maximum de travail: 24/24h.
- Cycles de travail continus qui n'affectent pas la qualité du pain.
- Gradient moyen de montée en température: presque 2°/3° C/min.
- Toutes les parties techniques sont situées frontalement afin que l'accès soit direct et, par conséquent, que soient facilitées les opérations de réparations.
- Aucun espace libre autour du four est nécessaire.
- Isolation thermique à travers des panneaux pressés et laine de roche.
- Aucun matériau toxique est utilisé.



1. STRUCTURE

430/304	AISI	30%	pois des composants réfractaires
1.0-3.0	mm, épaisseur d'acier inox	20	mm épaisseur des plaques de cuisson

Le four est réalisé en acier inox avec une épaisseur de 1, 1,5, 2 ou 3 mm; la façade, en acier inox 304 a une épaisseur de 1,5 mm et chaque chambre de cuisson est revêtue par panneaux en acier inox avec épaisseur de 1 mm. Les plaques de cuisson sont en matériau minéral à usage alimentaire de haute densité (1900 kg/m³), résistent au feu, avec épaisseur de 20mm. Ils ont une grande capacité de stockage de la chaleur sans risque de rupture, une résistance mécanique élevée à l'abrasion et un revêtement exclusif facilitant la maintenance et le nettoyage. Les portes sont constituées d'un corps en acier inoxydable avec un verre trempé. Ils sont pensés pour l'usage de l'enfourneur pendant les opérations d'enfournage/défournage. Grâce à l'équilibrage, l'ouverture se fait en poussant et la fermeture avec une simple pression. Chaque porte est facilement amovible pour toute opération de maintenance ou de nettoyage. Le biseau est un système modulaire de canalisation des fumées de combustion, construit en ciment thermique et en briques réfractaires. Ici, la chaleur de la combustion est transmise au faisceau de tubes. Le revêtement extérieur est en acier inoxydable, l'isolation en ciment thermique et en laine de roche.

2. TUBES

27	mm diamètre	0	soudures
4	mm épaisseur	0	structure à anneau



Les tubes représentent le cœur du four, le "moteur" thermique qui transmet la chaleur aux produits en cuisson. Le système est un circuit étanche avec une double branche pour le ciel et le sol et entoure chaque chambre. Les tubes diffusent la chaleur uniformément dans n'importe quelle partie de la chambre de cuisson. La capacité du four à garder une grande quantité de chaleur et à la libérer lentement, lui confère sa caractéristique cuisson douce et uniforme. Chaque tube forme un circuit indépendant, il contient de l'eau qui est chauffée, il se transforme en vapeur qui se dilate tout au long de sa dimension. Les tubes (27x4 mm) sont bâtis en acier inox à haute résistance, tréfilés à froid sans soudures. Les tubes sont testés un par un selon les directions UNI 663/68. La distance entre l'un et l'autre, leur position et le volume réel de l'eau dans le tube représentent le résultat de notre expérience et savoir-faire.

3. GENERATEUR DE BUÉE

200	kg, poids d'un générateur de buée	100%	parfaite distribution de buée
30x40	mm, section d'une barre	100%	couleur, arôme, épaisseur homogène de la croûte

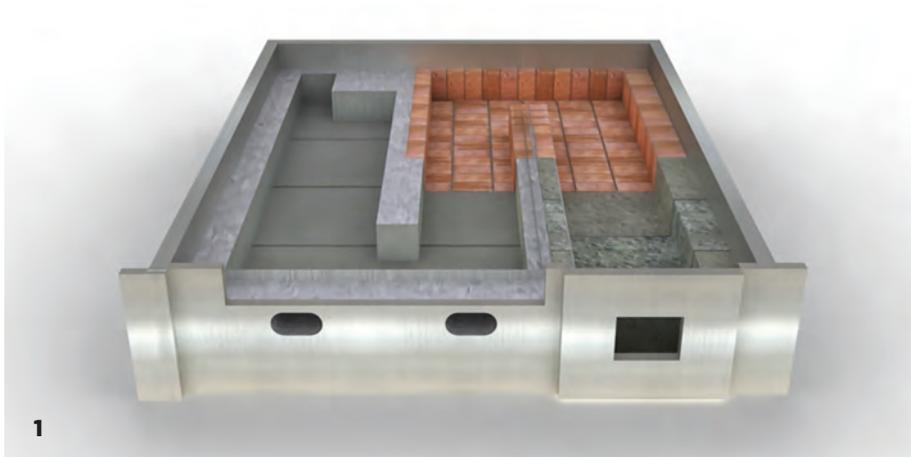


Chaque chambre de cuisson est dotée d'un puissant générateur de buée indépendant qui garantit une production de vapeur copieuse et régulière, instantanée et saturée. L'injection d'eau est gérée par une électrovanne avec temporisateur et intervient sur plusieurs points. La quantité et la rapidité avec lesquelles la vapeur est produite élimine les problèmes d'hydratation et de formation de bulles, garantissant une cuisson parfaite de la croûte. Il améliore la levée et garantit une croûte plus lisse et brillante, pour un pain plus développé qui conserve son arôme et se conserve plus longtemps. Les générateurs de buée sont placés au-dessus du conduit de gaz de combustion et se composent d'un ensemble de boîtes d'une épaisseur de 6 mm et d'une plaque de 10 mm, à l'intérieur des barres de 30x40. Chaque chambre est dotée d'une valve d'évacuation. Le résultat est une distribution parfaite de la vapeur dans toute la chambre de cuisson, même avec des cycles de travail continus.

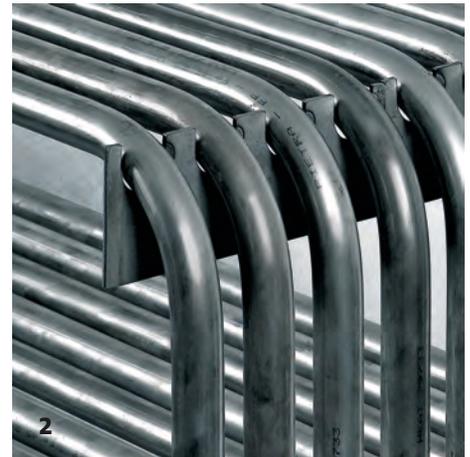


MODELE	SOLES PORTES		SURFACE			DIMENSIONS MM - W x L x H	DISTANCE CHAMBERS DU SOL				PUISSANCE		POIDS KG
	NR	NR	MQ	MM	MM		MM	MM	MM	MM	KW	KCAL	
420 4C/2D	4	2	7,9	1600	1240	1840 x 2870 x 2200 + 330	850	1100	1350	1600	1,4	65.000	6500
421 4C/2D	4	2	9,90	2000	1240	1840 x 3270 x 2200 + 330	850	1100	1350	1600	1,4	80.000	6900
422 4C/2D	4	2	11,90	2400	1240	1800 x 3760 x 2000 + 330	850	1100	1350	1600	1,4	90.000	7300
330 3C/3D	3	3	8,90	1600	1860	2460 x 2870 x 2200 + 330	1000	1250	1500		1,4	70.000	8500
331 3C/3D	3	3	11,20	2000	1860	2460 x 3270 x 2200 + 330	1000	1250	1500		1,4	85.000	8900
332 3C/3D	3	3	13,40	2400	1860	2460 x 3670 x 2200 + 330	1000	1250	1500		1,4	95.000	9300
430 4C/3D	4	3	11,90	1600	1860	2460 x 2870 x 2200 + 330	850	1100	1350	1600	1,4	90.000	9700
431 4C/3D	4	3	14,90	2000	1860	2460 x 3270 x 2200 + 330	850	1100	1350	1600	1,4	120.000	10100
432 4C/3D	4	3	17,90	2400	1860	2460 x 3670 x 2200 + 330	850	1100	1350	1600	1,4	135.000	10500
242 2C/4D	2	4	11,90	2400	2480	3080 x 3670 x 1700 + 330	1000	1250			1,4	90.000	9700
440 4C/4D	4	4	15,90	1600	2480	3080 x 2870 x 2200 + 330	850	1100	1350	1600	1,4	125.000	10500
441 4C/4D	4	4	19,80	2000	2480	3080 x 3270 x 2200 + 330	850	1100	1350	1600	1,4	140.000	10900
442 4C/4D	4	4	23,80	2400	2480	3080 x 3670 x 2200 + 330	850	1100	1350	1600	1,4	150.000	11300
443 4C/4D	4	4	27,80	2800	2480	3080 x 4070 x 2200 + 330	850	1100	1350	1600	1,4	160.000	11700

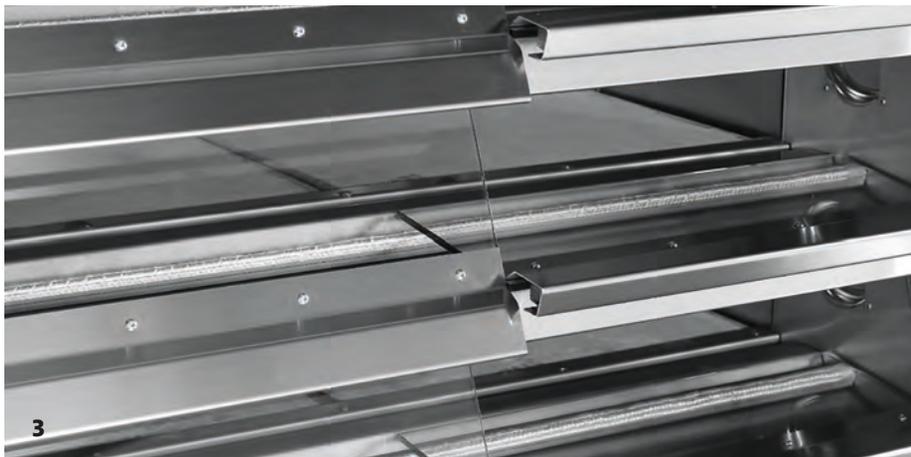
* poids installé: inclus environ +1500 kg de sable + 400 kg de ciment



1



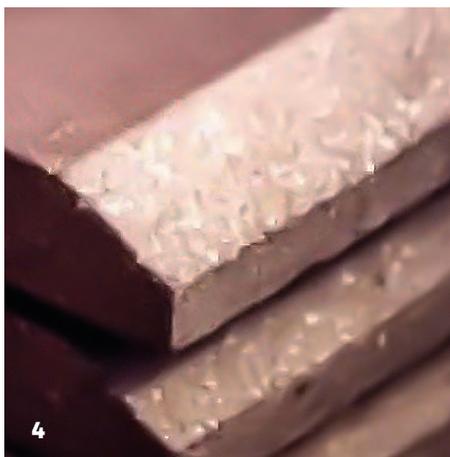
2



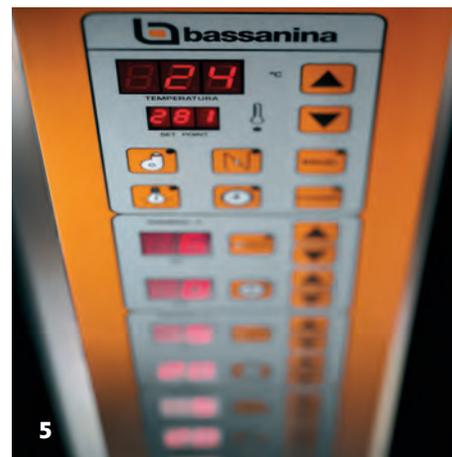
3



6



4



5

INFO TUBIX

1. Baisement spécial fait en ciment thermique et briques.
2. Système tubulaire qui enroule la chambre de cuisson.
3. Portes d'enfournage en verre trempé, escamotables pour les opérations de nettoyage.
4. Plaques de cuisson de ciment résistant au feu avec épaisseur de 20 mm.
5. Panneau de control digital.
6. Panneau de control électromécanique.



BASSANINA Baking Art
Forma S.r.l.
 Via Righetto, 22/24 36055 NOVE (VI) Italy

Tel. +39 0424 411325
 info@bassanina.com
 www.bassanina.com