

SINTECK



 The **SINTECK OVEN** has its origins in the distinctive requisites which were the peculiarities of the traditional stone ovens of the past, passing for brick constructions with Perkins tubes and up to the present day with today's mechanical ovens with annular steam tubes in the **STEAM** series, all versions constructed in the time by the founder Giovanni Aldegheri. Gentle and enveloping heat generated by the large refractory mass was transmitted to the product to be baked, to obtain soft baking and fragrant products. The same baking are guaranteed today by **SINTECK**, but with the added and significant advantages of highly flexible use thanks to the rapid adaptability of the oven to different temperatures and the considerable savings in consumption.

The **SINTECK** oven, conceived and designed to meet modern and conscious, but also more demanding, bread-baking, is represented today by a greater productive diversity thanks to the different baking temperatures. **SINTECK** provides ample responses to all this, going quickly from baking large and small pieces, from baking bread to pastries, and for all the products that require strong push in stone deck, like pizzas and focaccias. Rapidity and agility, keeping the same traditional results, that's always high quality baking but with greater attention to savings in consumption and management costs, for an oven with greatly reduced ordinary and extraordinary maintenance.



Buone cotture, Economicità e Valore nel tempo, Funzionalità e Prestazioni nel tempo, Sicurezza e Affidabilità nel tempo, sono le caratteristiche che il Marchio Aldegheri Forni garantisce da oltre 60 anni.

Good baking, Cheapness and Value in time, Functionality and Performances in time. Safety and Reliability in time are the characteristics that the Aldegheri Forni Brand has guaranteed for over 60 years.



ALDEGHERI FORNI s.r.l.

Via del Lavoro 18/22 - 37047 San Bonifacio (VR)
Tel. +39 045 7665454 - Fax +39 045 7665139

info@aldegheriforni.com
www.aldegheriforni.com

Le costruzioni sono tutte certificate dagli organismi preposti e rispondono alle direttive e regolamentazioni Europee:

- Direttiva Bassa Tensione 2006/95/CE
- Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 2004/108/CE
- Regolamento (CE) N. 1935/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004 riguardante i materiali e oggetti destinati al contatto con alimentare.

The constructions are all certified by the appropriate bodies and satisfy the European directives and regulations:

- Low Voltage Directive 2006/95/EC
- Electromagnetic Compatibility Directive 2004/108/EC
- (EC) Regulation no. 1935/2004 of the European Parliament and of the Council of 27 October 2004 on food contact materials and objects.



Storica tradizione
A long standing tradition



Conosciuti ed apprezzati in tutto il Mondo sotto vari brand. Oggi sul mercato anche con il proprio nome.

Known and appreciated all over the world under various brands. Today it is also on the market under its own name.



Costruttori di forni da oltre
60
anni

Oven manufacturers for over 60 years

SINTECK



 Il **FORNO SINTECK** trae origine dai requisiti distintivi che erano peculiarità dei forni tradizionali in pietra di un tempo, passando per costruzioni in muratura a tubi Perkins, fino ai giorni nostri con gli odierni forni meccanici a tubi anulari di vapore della serie **STEAM**, tutte versioni costruite nel tempo dal fondatore Giovanni Aldegheri. Il calore generato dalla grande massa refrattaria, si trasmetteva al prodotto da cuocere in maniera dolce ed avvolgente, ottenendo così morbide cotture e prodotti fragranti. Le stesse cotture oggi sono garantite da **SINTECK**, ma con gli ulteriori e rilevanti vantaggi di una grande flessibilità di utilizzo per la rapida adattabilità del forno alle diverse temperature e per la notevole economia nei consumi.

Forno **SINTECK**, concepito e progettato per rispondere ad una panificazione moderna e consapevole, ma anche più esigente, rappresentata oggi da una maggior diversità produttiva dalle differenti temperature di cottura. A tutto ciò **SINTECK** fornisce ampie risposte, passando in breve tempo da cotture di grossa a piccola pezzatura, dalla cottura di pane alla pasticceria, e per tutti i prodotti che richiedono forte spinta in platea, come pizza e focaccia. Rapidità e snellezza quindi, mantenendo i medesimi e tradizionali risultati, ossia cotture sempre di qualità superiore, ma con maggior attenzione al risparmio nei consumi ed ai costi di gestione, per un impianto dalla ridottissima manutenzione ordinaria e straordinaria.



VERSIONI
A 4 o 5 camere, con unica portina di cm 82, oppure a 2 o 3 portine di cm 62 per ogni camera, con apertura a scelta verso l'alto o verso il basso, con maniglia esterna, oppure bilanciate, apribili e chiudibili automaticamente mediante pala d'informazione o con telaio manuale.
• Versione "Rustico - Facciata 1900" (su richiesta).
• Con portine coibentate in acciaio inox con o senza oblo (su richiesta).
• Con altezza interna speciale: camere con altezze interne su misura (su richiesta).
• **Con Camera elettrica supplementare:** su richiesta il forno può essere dotato di una camera elettrica, utile per la cottura di pasticceria o pizza durante la cottura del pane, e/o di quant'altro necessari di temperature differenziate rispetto il restante forno.
- Ideale come forno di supporto per i giorni di doppia/tripla panificazione
- Ideale come camera di cottura nei momenti in cui il resto del forno sia spento
- Ideale per le cotture simultanee a temperature differenziate
- La camera elettrica è dotata di una propria vaporiera indipendente

I **FORNI SINTECK** sono predisposti per l'applicazione di pale di informazione o di informazione-sfornamento sia manuale che automatico, con notevoli vantaggi in termini di recupero di tempo e costi di produzione. Possibilità di automatizzare anche il carico e lo scarico del pane, oltre che poter servire più forni affiancati, con una sola macchina.



Ampla cappa in acciaio inox AISI 304 per l'aspirazione esterna/interna camere.
Large AISI 304 stainless steel hood for external/internal aspiration chambers.



Costruzione a 5 camere.
Construction with 5 chambers.



Versione con una camera elettrica.
Version with an electric chamber.

COSTRUZIONE
Costruzione perimetrale in acciaio inox da 12/10 con frontale inox AISI 304 garantiscono pregevolezza, durata e valore nel tempo. Il cuore del forno è costituito da una fitta serie di tubi in acciaio Mannesmann del diametro di 27 mm, spessore 4, preassemblati in fabbrica. Installazione molto rapida ed immediata, fruibilità a fine montaggio. Portine bilanciate in acciaio inox e vetro termo-riflettente. Illuminazione interna mediante faretti bassa tensione a tenuta stagna di vapore facilmente accessibili.

CONSTRUCTION
Perimeter construction in 12/10 stainless steel with AISI 304 front guarantee quality, duration and value in the time. At the heart of the oven there is a series of Mannesman steel tubes with a diameter of 27 mm, thickness 4, preassembled in the factory. Installation is very fast and immediate and the oven is ready to use as soon as assembly is completed. Balanced stainless steel doors and heat-reflecting glass. Internal lighting by low voltage spotlights resistant to steam, easily accessible.

COTTURA
Avviene direttamente su piastre in granulato di cemento e altri materiali compatibili al contatto alimentare. Su richiesta piattee a base ceramica dalla maggiore inerzia termica, per tutti i prodotti di grande massa e/o che richiedono forte spinta da sotto o per cotture in caduta, ovvero senza combustione. L'evacuazione dell'umidità sottostante la massa, viene favorita dalla particolare rigatura della superficie.

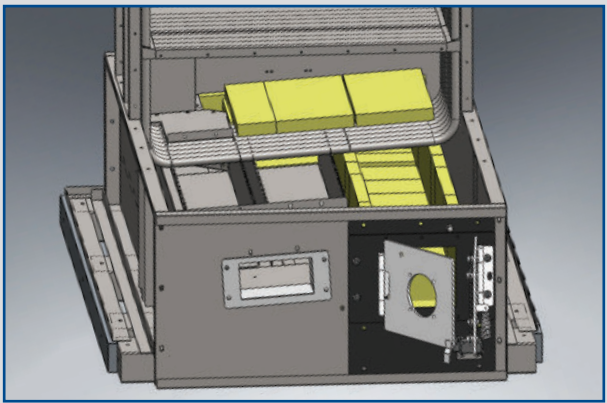
VAPORIERE
Collocate all'interno di ogni camera, assicurano pronte e prolungate vaporizzazioni sui prodotti da cuocere, avvolgendoli con dolcezza, essendo il vapore alla stessa temperatura della camera.

RISCALDAMENTO
La combustione è data da bruciatore atmosferico o ad aria soffiata in fornace refrattaria con giro-fumi in acciaio inox termico completamente rivestito in tavelloni refrattari. La serie **STEAM** può essere riscaldata anche con bio-masse. Un termostato di sicurezza, impedisce il superamento delle temperature limite pre-impostate dal Costruttore di 320°C.

CONSUMI
Notevolmente inferiori rispetto al forno tradizionale, ma con gli stessi risultati e prestazioni in termini di superiore qualità. Prodotti sempre ben cotti e fragranti, grande flessibilità di esercizio con i consumi più bassi tra gli impianti di cottura della medesima categoria, fanno di **SINTECK** una delle migliori costruzioni presenti sul mercato.



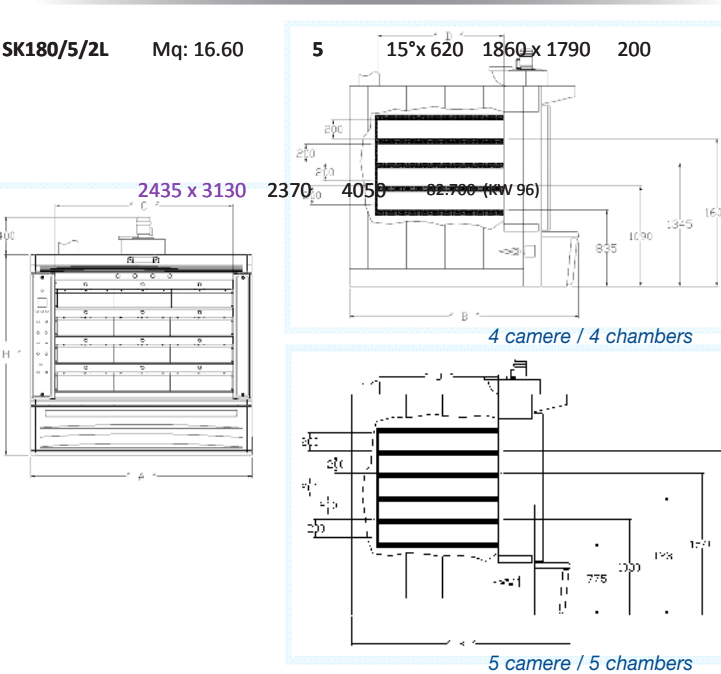
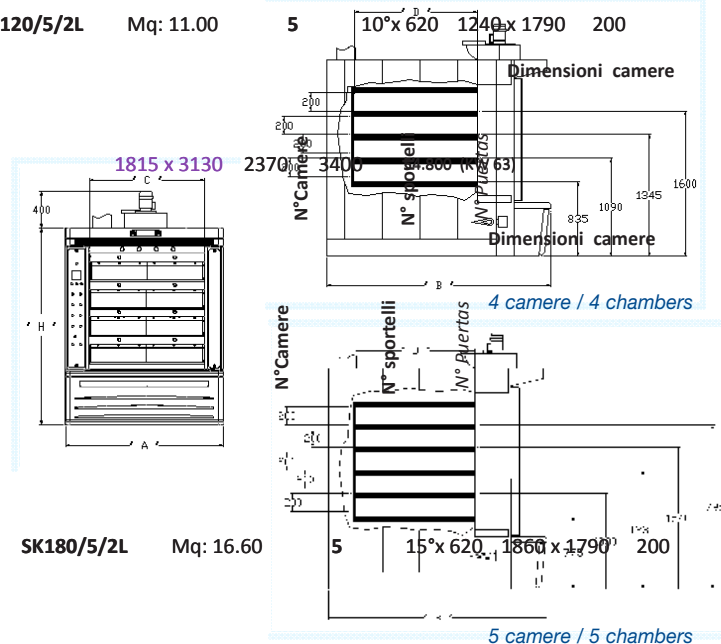
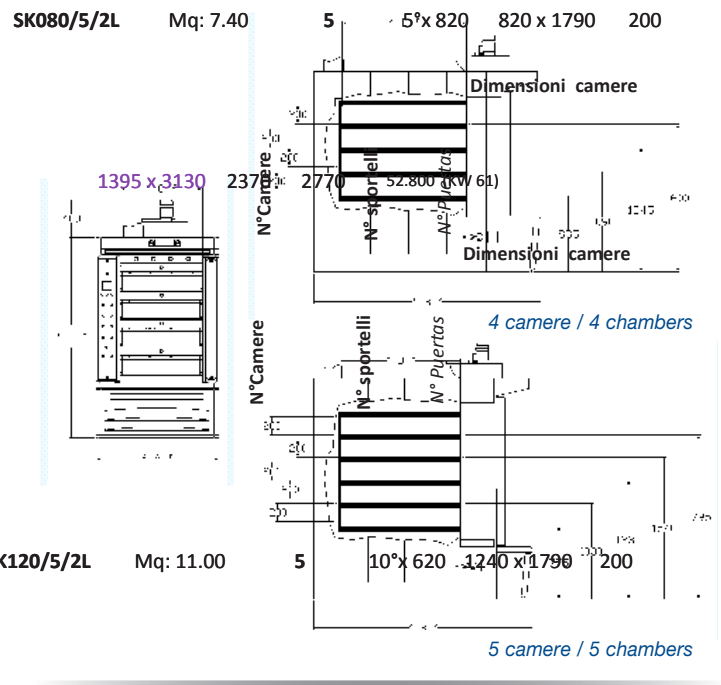
Pala di informazione a colonna applicata al forno Automatica/Semiautomatica/Manuale. Salita e discesa automatica. Possibilità di sfornamento automatico in tutte le versioni. Automatic/Semi-automatic/Manual column manual loader. Automatic ascent and descent. Possibility of automatic unloading in all the versions.



Fornace refrattaria con giro-fumi in acciaio speciale rivestito in refrattario.
Refractory furnace with turn-smokes in special steel covered in refractory.



Bypass manuale per erogazione vapore in caso di black out.
Manual bypass for steam supply in case of black out.



MODELLO Model	SUPERFICIE DI COTTURA mq	N° CAMERE	N° SPORTELLI	DIM. CAMERE (Cx Dx x H mm)	DIM. ESTERNE (Ax Bx H mm)	MASSA Kg	POTENZIALITÀ TERMICA kcal/h
80	Baking area	N° Chambers	N° Doors	Chambers size	Overall dimensions	Weight	Thermic Power
SK080/4/AL	4.10	4	4 x 820	820 x 1250 x 200	1395 x 2590 x 2235	2450	28.500 (KW 33)
SK080/4/1L	4.50	4	4 x 820	820 x 1370 x 200	1395 x 2710 x 2235	2540	32.000 (KW 37)
SK080/4/2L	5.90	4	4 x 820	820 x 1790 x 200	1395 x 3130 x 2235	2680	40.000 (KW 46)
SK080/4/3L	6.50	4	4 x 820	820 x 2000 x 200	1395 x 3340 x 2235	2740	46.500 (KW 54)
SK080/4/4L	7.30	4	4 x 820	820 x 2210 x 200	1395 x 3550 x 2235	2820	52.200 (KW 60)
SK080/5/AL	5.10	5	5 x 820	820 x 1250 x 200	1395 x 2590 x 2370	2540	35.400 (KW 41)
SK080/5/1L	5.60	5	5 x 820	820 x 1370 x 200	1395 x 2710 x 2370	2630	38.800 (KW 45)
SK080/5/2L	7.40	5	5 x 820	820 x 1790 x 200	1395 x 3130 x 2370	2770	52.800 (KW 61)
SK080/5/3L	8.20	5	5 x 820	820 x 2000 x 200	1395 x 3340 x 2370	2830	57.000 (KW 66)
SK080/5/4L	9.10	5	5 x 820	820 x 2210 x 200	1395 x 3550 x 2370	2910	63.200 (KW 73)

MODELLO Model	SUPERFICIE DI COTTURA mq	N° CAMERE	N° SPORTELLI	DIM. CAMERE (Cx Dx x H mm)	DIM. ESTERNE (Ax Bx H mm)	MASSA Kg	POTENZIALITÀ TERMICA kcal/h
120	Baking area	N° Chambers	N° Doors	Chambers size	Overall dimensions	Weight	Thermic Power
SK120/4/AL	6.20	4	8 x 620	1240 x 1250 x 200	1815 x 2590 x 2235	2950	30.300 (KW 35)
SK120/4/1L	6.80	4	8 x 620	1240 x 1370 x 200	1815 x 2710 x 2235	3050	33.400 (KW 39)
SK120/4/2L	8.90	4	8 x 620	1240 x 1790 x 200	1815 x 3130 x 2235	3250	40.200 (KW 47)
SK120/4/3L	10.00	4	8 x 620	1240 x 2000 x 200	1815 x 3340 x 2235	3400	48.200 (KW 56)
SK120/4/4L	11.00	4	8 x 620	1240 x 2210 x 200	1815 x 3550 x 2235	3550	53.000 (KW 61)
SK120/5/AL	7.70	5	10 x 620	1240 x 1250 x 200	1815 x 2590 x 2370	3100	40.500 (KW 46)
SK120/5/1L	8.50	5	10 x 620	1240 x 1370 x 200	1815 x 2710 x 2370	3300	41.600 (KW 48)
SK120/5/2L	11.00	5	10 x 620	1240 x 1790 x 200	1815 x 3130 x 2370	3400	54.800 (KW 63)
SK120/5/3L	12.40	5	10 x 620	1240 x 2000 x 200	1815 x 3340 x 2370	3600	63.300 (KW 73)
SK120/5/4L	13.70	5	10 x 620	1240 x 2210 x 200	1815 x 3550 x 2370	3750	69.900 (KW 81)

MODELLO Model	SUPERFICIE DI COTTURA mq	N° CAMERE	N° SPORTELLI	DIM. CAMERE (Cx Dx x H mm)	DIM. ESTERNE (Ax Bx H mm)	MASSA Kg	POTENZIALITÀ TERMICA kcal/h
180	Baking area	N° Chambers	N° Doors	Chambers size	Overall dimensions	Weight	Thermic Power
SK180/4/AL	9.30	4	12 x 620	1860 x 1250 x 200	2435 x 2590 x 2235	3550	45.400 (KW 52)
SK180/4/1L	10.20	4	12 x 620	1860 x 1370 x 200	2435 x 2710 x 2235	3750	50.100 (KW 58)
SK180/4/2L	13.30	4	12 x 620	1860 x 1790 x 200	2435 x 3130 x 2235	3900	60.100 (KW 70)
SK180/4/3L	14.90	4	12 x 620	1860 x 2000 x 200	2435 x 3340 x 2235	4050	71.800 (KW 83)
SK180/4/4L	16.50	4	12 x 620	1860 x 2210 x 200	2435 x 3550 x 2235	4250	79.500 (KW 92)
SK180/5/AL	11.60	5	15 x 620	1860 x 1250 x 200	2435 x 2590 x 2370	3700	61.000 (KW 71)
SK180/5/1L	12.70	5	15 x 620	1860 x 1370 x 200	2435 x 2710 x 2370	3900	62.200 (KW 72)
SK180/5/2L	16.60	5	15 x 620	1860 x 1790 x 200	2435 x 3130 x 2370	4050	82.700 (KW 96)
SK180/5/3L	18.60	5	15 x 620	1860 x 2000 x 200	2435 x 3340 x 2370	4200	94.900 (KW 110)
SK180/5/4L	20.50	5	15 x 620	1860 x 2210 x 200	2435 x 3550 x 2370	4350	99.300 (KW 115)