



*i*rotativi

The rack ovens

Die Rotationsöfen

Fours rotatifs

Los hornos rotativos


FORNI
Cimav®



L'Azienda

La qualità progettuale e la competenza realizzativa consolidate in 45 anni di attività, unite alla vasta ed aggiornata gamma di prodotti, ricca di ben oltre 50 modelli, sono gli argomenti fondamentali che hanno permesso a Cimav di consolidare la propria presenza nel mercato italiano ed internazionale.

Cimav ha saputo cogliere la sfida dell'evoluzione tecnica facendo scelte ben precise, adeguando gli spazi operativi secondo i più razionali criteri gestionali, inserendo moderne tecnologie e sottoponendo i propri prodotti a controlli sempre più severi.

I forni sono progettati per consentire la massima rapidità di montaggio grazie alla spiccata modularità, prerogativa questa che vede Cimav tra i primi costruttori ad averla adottata.



the Company

The quality of design and expertise with which our products are built, which have been established in 45 years of business, along with the wide and updated range of products comprising a rich selection of over 50 models, are the fundamental features that have permitted Cimav to establish their presence on the Italian and International market. Cimav has realized the importance of accepting the challenge of the technical evolution, by making precise choices and adapting their operational facilities in accordance with the most rational management criteria, introducing modern technologies and submitting their products to the most rigorous controls.

Our ovens have been designed to ensure maximum speed in installation, thanks to their great modularity, which Cimav has been one of the first manufacturers to implement.



Der Betrieb

Die in einer 45-jährigen Tätigkeit konsolidierte Qualität in der Planung und die Sachkenntnis in der Ausführung, verbunden mit einer umfangreichen, auf den letzten Stand gebrachten Produktpalette, die mehr als 50 Modelle umfasst: Dies sind die wesentlichen Argumente, die es Cimav ermöglicht haben, ihre Präsenz im italienischen und internationalen Markt zu festigen. Cimav hat die Herausforderung dieser technischen Entwicklung zu nutzen gewusst und gezielte Entscheidungen getroffen, indem sie die Arbeitsbereiche den rationalsten Führungskriterien angeglichen hat, moderne Technologien eingeführt und ihre Produkte den strengsten Kontrollen unterzogen hat.

Bei der Planung der Öfen wird darauf geachtet, dass dank der unverkennbaren Modulbauweise eine schnelle Montage möglich ist, ein Privileg, das sich Cimav von Anfang an zu eigen gemacht hat.



L'Enterprise

La qualité de conception et la maîtrise de construction affirmées au long de 45 ans d'activité, associées à la gamme étendue et actualisée de produits, qui embrasse plus de 50 modèles, sont les atouts qui ont permis à Cimav d'affirmer sa propre présence sur les marchés italien et international. Cimav a su relever le défi de l'évolution technique et fait des choix bien précis, adaptant les espaces de travail suivant les critères gestionnaires les plus rationnels, en introduisant des technologies modernes et soumettant ses propres produits à des contrôles de plus en plus rigoureux. Les fours sont conçus pour permettre un montage très rapide, grâce à leur grande modularité, une qualité qui range Cimav parmi les premiers constructeurs qui l'ont adoptée.



la Empresa

El alto nivel tecnológico del planteamiento del producto y de su realización, que estriban en la experiencia adquirida durante 45 años de actividad, junto con la gama de productos, amplia y constantemente puesta al día, que abarca bastante más de 50 modelos, constituyen los lemas fundamentales que han permitido a Cimav consolidar su presencia en el mercado italiano y internacional.

Cimav ha sabido enfrentarse al desafío de la evolución técnica, haciendo unas elecciones acertadas, adecuando sus instalaciones industriales con arreglo a los criterios más modernos de conducción empresarial, aplicando unas tecnologías adelantadas y sometiendo sus productos a unos controles cada vez más estrictos.

Se han planteado los hornos con el fin de brindar suma rapidez de montaje, por su destacada modularidad, siendo Cimav uno de los primeros fabricantes en adoptar esta modalidad.



Forni rotativi termoventilati elettrici e gas per pane e pasticceria

La massima espressione della cottura.

Infatti si unisce la qualità dei rotativi a quella dei termoventilati CIMAV.

- Una vaporiera dalle prestazioni ultra generose assicura costantemente il giusto apporto di vapore anche durante cicli continui di cottura.
- La camera di combustione, dalla grande superficie di scambio, è collocata nella parte posteriore del forno (CP) o lateralmente (CL). Grazie all'elevato rendimento consente bassi consumi di esercizio e notevole risparmio energetico. La sua struttura favorisce uno sfruttamento ottimale dello scambio termico garantendo lunga durata nel tempo.



Electric and gas-fired air-heated rack ovens for bread and pastries

The Art of Baking at its highest levels

The quality of rack ovens combines with that of CIMAV air-heated ovens.

- A high-performance steam generator supplies the correct amount of steam even during continuous baking cycles.
- The combustion chamber has big heat exchange surfaces. It is located either at the rear (CP) or at the side (CL) of the oven. High efficiency means low operating costs and big energy savings. The structure of the oven is designed for optimum heat exchange and long-term durability.



Elektro- und Gas-Rotationsheißluftöfen für Brot und Gebäck

Der höchste Ausdruck des Backens.

Die Eigenschaften der CIMAV Rotations- und Heißluftöfen in einem.

- Ein hochleistungsfähiges Dampfgerät garantiert ständig die richtige Dampfzufuhr, auch während Dauerbackzyklen.
- Die Brennkammer mit ihrer großen Austauschfläche befindet sich im rückwärtigen (CP) oder seitlichen (CL) Ofenbereich. Die hohe Leistung gestattet einen niedrigen Verbrauch und deutliche Energieeinsparungen. Die Ofenstruktur begünstigt eine optimale Ausnutzung des Wärmeaustausches, wodurch eine lange Haltbarkeit gewährleistet wird.



Fours rotatifs thermoventilés électriques et à gaz à pain et à pâtisserie

A l'apogée de la cuisson.

En fait, la qualité des fours rotatifs est associée à la qualité des fours thermoventilés CIMAV.

- Un appareil à buée aux très hautes performances assure constamment le bon apport de vapeur même pendant des cycles continus de cuisson.
- La chambre de combustion, à la grande surface d'échange, est placée derrière le four (CP) ou bien latéralement (CL). Grâce à son rendement élevé, il permet des consommations de service réduites et une économie sensible d'énergie. Sa structure favorise une exploitation optimale de l'échange thermique et assure une grande longévité.



Hornos rotativos termoventilados eléctricos y de gas para pan y pastelería

El ápice de la cocción

En efecto, se une la calidad de los hornos rotativos con la calidad de los hornos termoventilados CIMAV.

- Un generador de vapor con unos rendimientos muy elevados garantiza constantemente el suministro correcto de vapor, hasta durante unos ciclos continuos de cocción.
- La cámara de combustión, caracterizada por su amplia superficie de intercambio, está colocada detrás del horno (CP) o en un lado del mismo (CL). Su elevado rendimiento permite conseguir unos consumos reducidos durante su funcionamiento y unos considerables ahorros energéticos. Su estructura ayuda a conseguir un aprovechamiento óptimo del intercambio térmico garantizando larga duración en el curso del tiempo.

ativi

FORNI
Cimav

Cimav



TSR9



Funzionamento con alimentazione a gas o elettrica.

Camera di cottura per 9 o 10 teglie da cm. 60x40 o cm. 65x45.

Su richiesta, tra la cella di lievitazione ed il forno è possibile installare una camera di cottura a funzionamento elettrico.

È possibile accoppiare una cella di lievitazione completamente in acciaio inox, perfettamente modulare.



Electric or gas-fired.

Baking chamber for 9 or 10 size 60x40 or 65x45 cm pans.

An electric baking chamber can be installed, on request, between the prover and the oven.

The oven can be combined with a perfectly modular prover made entirely out of stainless steel.



Gas- oder Elektrobetrieb.

Backkammer für 9 oder 10 Backbleche in 60x40 cm oder 65x45 cm Größe.

Auf Anfrage, kann zwischen Gärzelle und Backofen eine Backkammer mit Elektrobetrieb installiert werden.

Verbindungsmöglichkeit mit einer komplett aus Edelstahl bestehenden, völlig modularen Gärzelle.



Fonctionnement avec alimentation au gaz ou électrique.

Chambre de cuisson pour 9 ou 10 plaques de 60x40 cm ou de 65x45 cm.

Sur demande, il est possible de monter une chambre de cuisson à fonctionnement électrique entre la chambre de fermentation et le four.

Il est possible de combiner une chambre de fermentation entièrement en acier inoxydable, parfaitement modulaire.



Funcionamiento con alimentación de gas o eléctrica.

Cámara de cocción para 9 o 10 bandejas de 60x40 cm o 65x45 cm.

A petición, se puede instalar entre la cámara de fermentación y el horno una cámara de cocción con funcionamiento eléctrico.

Se puede acoplar una cámara de fermentación totalmente en acero inox y perfectamente modular.

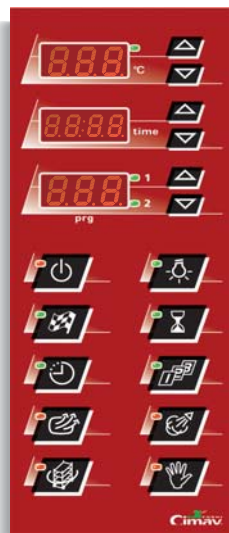
Tastiera digitale a richiesta disponibile su tutti i modelli.

On request, digital keyboard available on all models

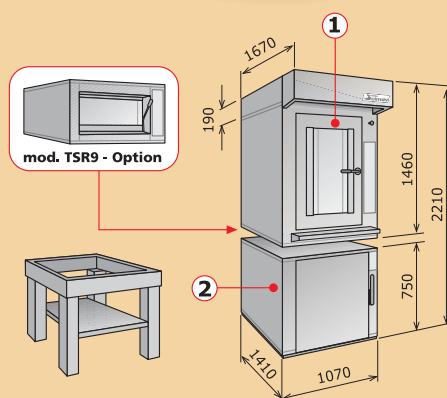
Auf Anfrage Digitaltastatur erhältlich auf allen Modellen

Sur demande, le clavier numérique est disponible sur tous les modèles

Teclado digital disponible a petición en todos los modelos



tastiera digitale



Mod.	superficie di cottura Baking surface Backfläche Surface de cuisson Superficie de cocción	Dimensioni teglie Pan size Backblechmaß Dimensions des plaques Dimens. de las bandejas	Teglie Pans Backbleche Plaques Bandejas	Potenza Power Leistung Puissance Potencia	Potenza termica Thermal power Wärmeleistung Puissance thermique Potencia térmica
1 TSR9 E	2,20	60 x 40	9 / 10	18	
	2,65	65 x 45			
1 TSR9 Gas	2,20	60 x 40	9 / 10	2	21.000
	2,65	65 x 45			
2 Cella lievitazione Proof-box		60 x 40	21	1,6	
		65 x 45			



TSR12



Funzionamento con alimentazione a gas o elettrica.

Camera di cottura per 12 teglie di diverse misure, da cm. 40x60 - 45x65 - 40x80 e 50x70.

Dotato di carrello rotante in acciaio inox estraibile e di scivolo di accesso.

Su richiesta, è possibile installare sopra il forno una camera di cottura modulare a funzionamento elettrico. **(A)**



Electric or gas-fired.

Baking chamber for 12 pans with different sizes: 40x60 - 45x65 - 40x80 and 50x70 cm.

Equipped with pull-out stainless steel rotary rack and access ramp.

An electric modular baking chamber can be installed, on request, on top of the oven. **(A)**



Gas- oder Elektrobetrieb.

Backkammer für 12 Backbleche in verschiedenen Größen von 40x60 - 45x65 - 40x80 bis 50x70 cm.

Ausgestattet mit ausziehbarem Drehwagen aus Edelstahl und Zugangsrampe.

Auf Anfrage kann über dem Backofen eine modulare Backkammer mit Elektrobetrieb installiert werden. **(A)**



Fonctionnement avec alimentation au gaz ou électrique.

Chambre de cuisson pour 12 plaques aux dimensions différentes, de 40x60 - 45x65 - 40x80 et 50x70 cm.

Equipé de chariot tournant en acier inoxydable amovible et de glissière d'accès.

Sur demande, il est possible de monter, au-dessus du four, une chambre de cuisson modulaire à fonctionnement électrique. **(A)**

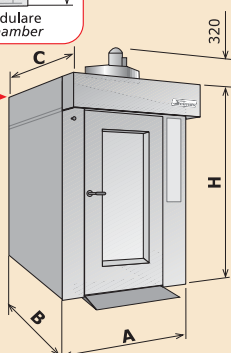
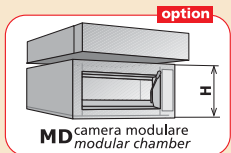


Funcionamiento con alimentación de gas o eléctrica.

Cámara de cocción para 12 bandejas con varias dimensiones, de 40x60 - 45x65 - 40x80 y 50x70 cm.

El horno está equipado de carro giratorio en acero inox, extraíble, y de plano inclinado de acceso.

A petición se puede instalar encima del horno una cámara de cocción modular con funcionamiento eléctrico. **(A)**



		A	B	H	C
TSR12 E ①		970	1490	1450	1640
TSR12 Gas ②		1070	1600	1450	1750
MD				430	

Mod.	superficie di cottura Baking surface Backfläche Surface de cuisson Superficie de cocción	Dimensioni teglie Pan size Backblechmaß Dimensions des plaques Dimens. de las bandejas	Teglie Pans Backbleche Plaques Bandejas	Potenza Power Leistung Puissance Potencia	Potenza termica Thermal power Wärmeleistung Puissance thermique Potencia térmica
	m ²	cm	n°	Kw	kcal/h
TSR12 E ①	2,9	40 x 60	12	17	
②	3,5 - 4,2	45x65 - 40x80 - 50x70			
TSR12 Gas ①	2,9	40 x 60	12	1	20.000
②	3,5 - 4,2	45x65 - 40x80 - 50x70			
MD	0,5	40 x 60	2	6	

TSR15-18



CE CP



Funzionamento con alimentazione elettrica o gas.

Munito di scivolo per agevolare la movimentazione del carrello estraibile dotato di ripiani per 15 o 18 teglie di diverse dimensioni da cm.40x60 - 45x65 - 40x80 - 50x70 e 60x80. La vaporiera e la camera di combustione sono posizionate sul retro del forno.

Electric or gas-fired.

Equipped with ramp for easy handling of the pull-out rack. Rack with shelves for 15 or 18 pans with different sizes: 40x60 - 45x65 - 40x80 - 50x70 and 60x80 cm. Steam generator and combustion chamber are located at the back of the oven.

Gas- oder Elektrobetrieb.

Mit Rampe zur Erleichterung der Handhabung des Ausziehewagens mit 15 oder 18 Einschüben für Backbleche unterschiedlicher Größen von 40x60 - 45x65 - 40x80 - 50x70 bis 60x80 cm.

Dampfgerät und Brennkammer sind an der Ofenrückseite angebracht.

Fonctionnement avec alimentation électrique ou au gaz.

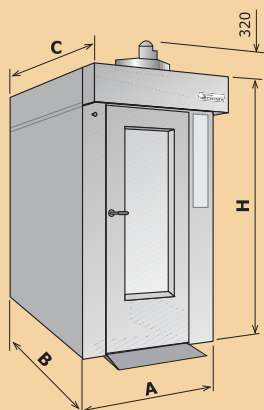
Avec glissière pour faciliter le mouvement du chariot amovible équipé d'étages pour 15 ou 18 plaques aux dimensions différentes de 40x60 - 45x65 - 40x80 - 50x70 et 60x80 cm.

L'appareil à buée et la chambre de combustion sont placés derrière le four.

Funcionamiento con alimentación eléctrica o de gas.

El horno está equipado de plano inclinado para facilitar el desplazamiento del carro extraíble. El mismo está equipado de estantes para 15 o 18 bandejas con varias dimensiones, de 40x60 - 45x65 - 40x80 - 50x70 y 60x80 cm.

El generador de vapor y la cámara de combustión están colocados detrás del horno.



	A	B	H	C
TSR15 CP 60x40	960	1500	2020	1800
TSR15 CP	1120	1650	2020	1950
TSR18 CP	1330	2000	2300	2400

Mod.	superficie di cottura Baking surface Backfläche Surface de cuisson Superficie de cocción	Dimensioni teglie Pan size Backblechmaß Dimensions des plaques Dimens. de las bandejas	Teglie Pans Backbleche Plaques Bandejas	Potenza - Power Leistung - Puisseance Potencia		Potenza termica Thermal power Wärmeleistung Puisseance thermique Potencia térmica
				Brucciatore Burner	Resistenze Elect. resist.	
	m ²	cm	n°	Kw		kcal/h
TSR15 CP 60x40	3,60	40 x 60	15	1	18	32.000
TSR15 CP	3,60 - 4,32	40 x 60	15 - 18	1,5	22	35.000
TSR15 CP	4,40 - 5,25	45 x 65				
TSR15 CP	5,30 - 6,30	50 x 70				
TSR18 CP	8,6	60 x 80	18	1,5	40	65.000

TSR15-18



CL



Funzionamento con alimentazione elettrica o gas.

Munito di scivolo per agevolare la movimentazione del carrello estraibile dotato di ripiani per 15 o 18 teglie di diverse dimensioni da cm.40x60 - 45x65 - 40x80 - 50x70 e 60x80.

La vaporiera e la camera di combustione sono posizionate lateralmente al forno.



Electric or gas-fired.

Equipped with ramp for easy handling of the pull-out rack. Rack with shelves for 15 or 18 pans with different sizes: 40x60 - 45x65 - 40x80 - 50x70 and 60x80 cm.

Steam generator and combustion chamber are located at the side of the oven.



Gas- oder Elektrobetrieb.

Mit Rampe zur Erleichterung der Handhabung des Ausziehewagens mit 15 oder 18 Einschüben für Backbleche unterschiedlicher Größen von 40x60 - 45x65 - 40x80 - 50x70 bis 60x80 cm.

Dampfgerät und Brennkammer sind seitlich am Backofen angebracht.



Fonctionnement avec alimentation électrique ou au gaz.

Avec glissière pour faciliter le mouvement du chariot amovible équipé d'étages pour 15 ou 18 plaques aux dimensions différentes de 40x60 - 45x65 - 40x80 - 50x70 et 60x80 cm.

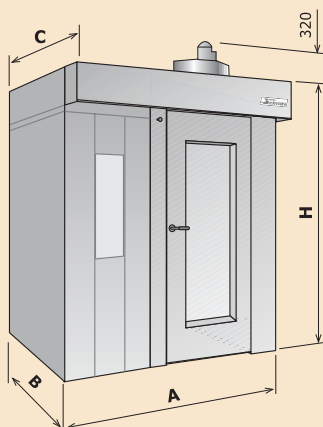
L'appareil à buée et la chambre de combustion sont placés à côté du four.



Funcionamiento con alimentación eléctrica o de gas.

El horno está equipado de plano inclinado para facilitar el desplazamiento del carro extraíble. El mismo está equipado de estantes para 15 o 18 bandejas con varias dimensiones, de 40x60 - 45x65 - 40x80 - 50x70 y 60x80 cm.

El generador de vapor y la cámara de combustión están colocados al lado del horno.



	A	B	H	C
TSR15 CL	1500	1170	2020	1470
TSR18 CL	1830	1400	2300	1800

Mod.	superficie di cottura Baking surface Backfläche Surface de cuisson Superficie de cocción	Dimensioni teglie Pan size Backblechmaß Dimensions des plaques Dimens. de las bandejas	Teglie Pans Backbleche Plaques Bandejas	Potenza - Power Leistung - Puissance Potencia		Potenza termica Thermal power Wärmeleistung Puissance thermique Potencia térmica
				Brucciatores Burner	Resistenze Elect. resist.	
	m ²	cm	n°	Kw		kcal/h
TSR15 CL	3,60 - 4,32	40 x 60	15 - 18	1,5	22	35.000
TSR15 CL	4,40 - 5,25	45 x 65				
TSR15 CL	5,30 - 6,30	50 x 70				
TSR18 CL	8,6	60 x 80	18	1,5	40	65.000



COSTRUZIONE FORNI PER PANE - PASTICCERIA - PIZZERIA
CIMAV s.r.l. Via 1° Maggio, 10 - 37069 Villafranca (VR) Italy
Tel. 045 6302482 - Fax 045 6300299

www.cimavforni.com e-mail: info@cimavforni.com