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.

ALDEGHERI FORNI

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. 19352004 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.*

ALDEGHERI FORNI

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'infornamento o con telaio manuale.
• Versione "Rustico - Facciata 1900" (su richiesta).
• Con portine coibentate in acciaio inox con o senza oblò (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 necessiti 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 infornamento o di infornamento-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.

VERSIONS
With 4 or 5 chambers, with a single 82 cm door or 2 or 3 62 cm doors for each chamber with the opening at the top or downward as preferred, or balanced, with automatic opening and closing by manual loader or with manual setter.
• "Rustic - Front 1900" version.
• With insulated stainless steel doors with or without window (on request).
• With special internal height: chambers with internal heights made to measure (on request).
• **With a supplementary electric chamber**: on request the oven can be provided with an electric chamber, useful for baking pastries or pizza when bread and/or anything else is being baked that requires differentiated temperatures with respect to the rest of the oven.
- Ideal as a support oven for days with double/triple baking
- Ideal as a baking chamber when the rest of the oven is switched off
- Ideal for simultaneous baking at differentiated temperatures
- The electric chamber is equipped with an independent steamer

SINTECK OVENS are ready to be provided for the application of manual loader or of manual or automatic loading and unloading with considerable benefits in terms of saving time and production costs. There is also the possibility of automating both the loading and emptying of bread, as well as being able to use several ovens side by side, with a single machine.



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



Ampia 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.



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.

COTTURA
Avviene direttamente su piastre in granulato di cemento e altri materiali compatibili al contatto alimentare. Su richiesta platee a base ceramica dalla maggiore inerzia termica, per tutti i prodotti di grande massa e/o che richiedano 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.

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.

BAKING
Baking is directly on plates of granulated cement and other food contact-compatible materials. On request, ceramic deck with great thermal inertia are available, for all products with a large mass and/or which require greater heat from below or for drop baking, without combustion. The humidity evacuation under the mass, is favored by the special rifling on the surface.

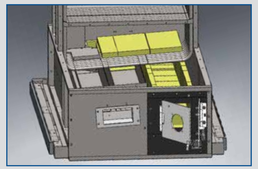
STEAMERS
Situated inside each chamber, these ensure fast and prolonged steaming on the products to be baked, enveloping them gently, as the steam is at the same temperature as the chamber.

HEATING
Combustion is provided by an atmospheric burner or by air blown into the refractory furnace with turn-smokes in thermal stainless steel completely covered in refractory plates. The **STEAM** series can also be heated by bio-mass. A safety thermostat prevents the limit temperatures, pre-set by the Manufacturer at 320°C, being exceeded.

CONSUMPTION
Considerably less than the traditional oven, but with the same results and performances in terms of greater quality. Products that are always well baked and fragrant and great flexibility in operation with the lowest consumption of baking installations of the same category make **SINTECK** one of the best constructions on the market.



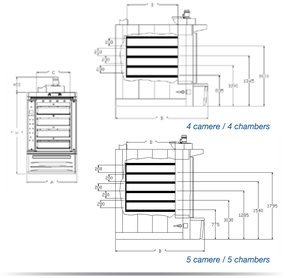
Pala di infornamento a colonna applicata al forno Automatica/Semiautomatica/Manuale. Salita e discesa automatica.
Possibilità di sfornamento automatico in tutte le versioni.
Automatic/Semi-automatic/Manual column manual loader. Automatic ascent and descent.
Possibility of automatic unloading in all the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



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

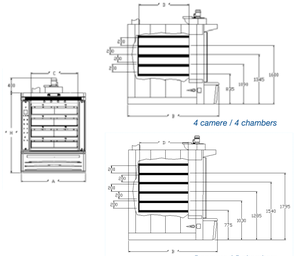


Bypass manuale per erogazione vapore in caso di black out.
Manual bypass for steam supply in case of black out.



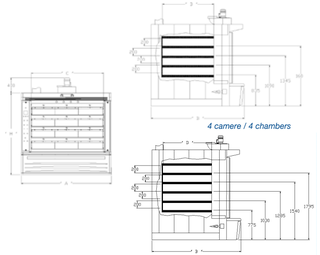
4 camere / 4 chambers

5 camere / 5 chambers



4 camere / 4 chambers

5 camere / 5 chambers



4 camere / 4 chambers

5 camere / 5 chambers

SINTECK

	MODELLO *Model* 80	SUPERFICIE DI COTTURA mq *Baking area*	N° CAMERE *N° Chambers*	N° SPORTELLI *N° Doors*	DIM. CAMERE (CxDxH mm) *Chambers size*	DIM. ESTERNE (AxBxH mm) *Overall dimensions*	MASSA Kg *Weight*	POTENZIALITÀ TERMICA kcal/h *Thermic Power*
4C	SK080/4/AL	4.10	4	4 x 820	820 x 1250 x 200	1395 x 2590 x 2235	2450	28.500 (KW 33)
4C	SK080/4/1L	4.50	4	4 x 820	820 x 1370 x 200	1395 x 2710 x 2235	2540	32.000 (KW 37)
4C	SK080/4/2L	5.90	4	4 x 820	820 x 1790 x 200	1395 x 3130 x 2235	2680	40.000 (KW 46)
4C	SK080/4/3L	6.50	4	4 x 820	820 x 2000 x 200	1395 x 3340 x 2235	2740	46.500 (KW 54)
4C	SK080/4/4L	7.30	4	4 x 820	820 x 2210 x 200	1395 x 3550 x 2235	2820	52.200 (KW 60)
5C	SK080/5/AL	5.10	5	5 x 820	820 x 1250 x 200	1395 x 2590 x 2370	2540	35.400 (KW 41)
5C	SK080/5/1L	5.60	5	5 x 820	820 x 1370 x 200	1395 x 2710 x 2370	2630	38.800 (KW 45)
5C	SK080/5/2L	7.40	5	5 x 820	820 x 1790 x 200	1395 x 3130 x 2370	2770	52.800 (KW 61)
5C	SK080/5/3L	8.20	5	5 x 820	820 x 2000 x 200	1395 x 3340 x 2370	2830	57.000 (KW 66)
5C	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* 120	SUPERFICIE DI COTTURA mq *Baking area*	N° CAMERE *N° Chambers*	N° SPORTELLI *N° Doors*	DIM. CAMERE (CxDxH mm) *Chambers size*	DIM. ESTERNE (AxBxH mm) *Overall dimensions*	MASSA Kg *Weight*	POTENZIALITÀ TERMICA kcal/h *Thermic Power*
4C	SK120/4/AL	6.20	4	8 x 620	1240 x 1250 x 200	1815 x 2590 x 2235	2950	30.300 (KW 35)
4C	SK120/4/1L	6.80	4	8 x 620	1240 x 1370 x 200	1815 x 2710 x 2235	3050	33.400 (KW 39)
4C	SK120/4/2L	8.90	4	8 x 620	1240 x 1790 x 200	1815 x 3130 x 2235	3250	40.200 (KW 47)
4C	SK120/4/3L	10.00	4	8 x 620	1240 x 2000 x 200	1815 x 3340 x 2235	3400	48.200 (KW 56)
4C	SK120/4/4L	11.00	4	8 x 620	1240 x 2210 x 200	1815 x 3550 x 2235	3550	53.000 (KW 61)
5C	SK120/5/AL	7.70	5	10 x 620	1240 x 1250 x 200	1815 x 2590 x 2370	3100	40.500 (KW 46)
5C	SK120/5/1L	8.50	5	10 x 620	1240 x 1370 x 200	1815 x 2710 x 2370	3300	41.600 (KW 48)
5C	SK120/5/2L	11.00	5	10 x 620	1240 x 1790 x 200	1815 x 3130 x 2370	3400	54.800 (KW 63)
5C	SK120/5/3L	12.40	5	10 x 620	1240 x 2000 x 200	1815 x 3340 x 2370	3600	63.300 (KW 73)
5C	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* 180	SUPERFICIE DI COTTURA mq *Baking area*	N° CAMERE *N° Chambers*	N° SPORTELLI *N° Doors*	DIM. CAMERE (CxDxH mm) *Chambers size*	DIM. ESTERNE (AxBxH mm) *Overall dimensions*	MASSA Kg *Weight*	POTENZIALITÀ TERMICA kcal/h *Thermic Power*
4C	SK180/4/AL	9.30	4	12 x 620	1860 x 1250 x 200	2435 x 2590 x 2235	3550	45.400 (KW 52)
4C	SK180/4/1L	10.20	4	12 x 620	1860 x 1370 x 200	2435 x 2710 x 2235	3750	50.100 (KW 58)
4C	SK180/4/2L	13.30	4	12 x 620	1860 x 1790 x 200	2435 x 3130 x 2235	3900	60.100 (KW 70)
4C	SK180/4/3L	14.90	4	12 x 620	1860 x 2000 x 200	2435 x 3340 x 2235	4050	71.800 (KW 83)
4C	SK180/4/4L	16.50	4	12 x 620	1860 x 2210 x 200	2435 x 3550 x 2235	4250	79.500 (KW 92)
5C	SK180/5/AL	11.60	5	15 x 620	1860 x 1250 x 200	2435 x 2590 x 2370	3700	61.000 (KW 71)
5C	SK180/5/1L	12.70	5	15 x 620	1860 x 1370 x 200	2435 x 2710 x 2370	3900	62.200 (KW 72)
5C	SK180/5/2L	16.60	5	15 x 620	1860 x 1790 x 200	2435 x 3130 x 2370	4050	82.700 (KW 96)
5C	SK180/5/3L	18.60	5	15 x 620	1860 x 2000 x 200	2435 x 3340 x 2370	4200	94.900 (KW 110)
5C	SK180/5/4L	20.50	5	15 x 620	1860 x 2210 x 200	2435 x 3550 x 2370	4350	99.300 (KW 115)