





MEGA-TUBE new edition

Steam tube 
deck ovens

Fours à soles 
à tubes annulaires





CINELLI

ESPERIA®

C O R P O R A T I O N



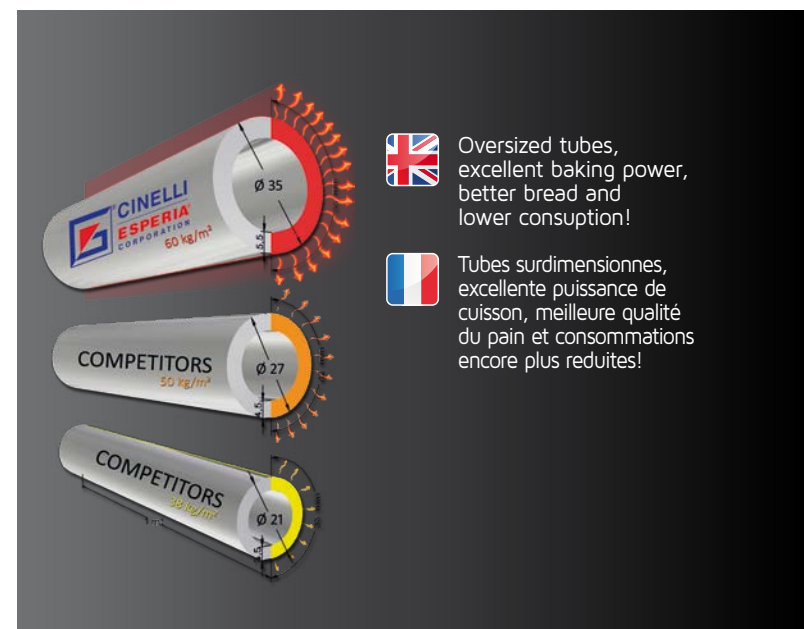
Why choose MEGA-TUBE new edition...

- The baking is always soft and uniform, never aggressive, ideal for any kind of product and SPECIFICALLY RECOMMENDED FOR BIG BREAD THAT NEEDS LONG BAKING TIME
- The tubes are individually tested at 700 ATM (approximately 3 times the standard working pressure). These strict controls combined with the fact that our steam tubes are guaranteed for 10 years, makes you realize that MEGA-TUBE is synonymous of huge reliability!
- The modular structure and the lack of masonry release you from a "permanent" installation (as for the traditional brick steam tube ovens) guaranteeing a high break-up value in case of a future oven resale (it is possible to disassemble and assemble it again in few days and without throwing anything away)
- Excellent thermal efficiency guaranteed by the large steam tubes (35mm diameter and 5,5 mm thickness) that heat the oven, with a consequent 30% consumption saving if compared with the steam tube ovens with brick furnace



Pourquoi choisir MEGA-TUBE new edition...

- La cuisson est toujours douce et uniforme, elle n'est jamais agressive et est idéale pour n'importe quel type de produit et PARTICULIEREMENT CONSEILLÉE GROS PAINS ET LES PRODUITS NECESSITANT DES TEMPS DE CUISSON TRES LONGS
- Les tubes sont testés un par un à 700 ATM (environ 3 fois la pression normale d'utilisation), ces contrôles sévères alliés à une garantie de 10 ans de nos tubes à buée témoignent de l'extrême fiabilité du four MEGA-TUBE!
- La structure modulaire et l'absence de maçonnerie vous libèrent d'une installation "permanente" (comme dans le cas des fours à tubes maçonnés) et vous garantissent une excellente plus-value dans le cas d'une future revente du four (qui peut se démonter et se remonter en quelques jours sans déchets)
- Excellent rendement garanti par les gros tubes à buée (35mm de diamètre et 5,5mm d'épaisseur) utilisés pour chauffer le four, consommations inférieures à 30% par rapport aux fours à tubes avec foyer maçonné





Bakery Evolution



Steam tube deck ovens

Evolution and tradition, solidity and flexibility, history and future: MEGA-TUBE, for over 20 years a warranty for us and our customers. Highest reliability for a quality and safe investment over time, the right solution for any kind of baking production, suitable for artisan bakeries which pursue excellence but also perfect for large productions at continuous cycles with automatic loading systems.



Fours à soles à tubes annulaires

Evolution et tradition, solidité et flexibilité, histoire et avenir: MEGA-TUBE est depuis plus de 20 ans une garantie pour nous et nos clients, une fiabilité maximale pour un investissement de qualité et sûr dans le temps, une solution adaptée à tous les types de productions, idéale pour les boulangeries artisanales qui recherchent l'excellence, et parfaite également pour les grandes productions à cycle continu avec système de chargement automatique.



1

4



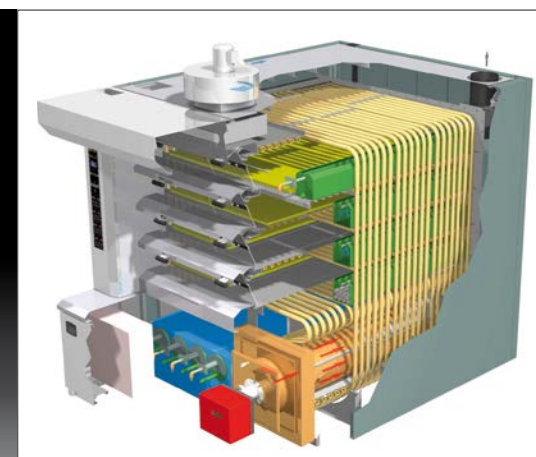
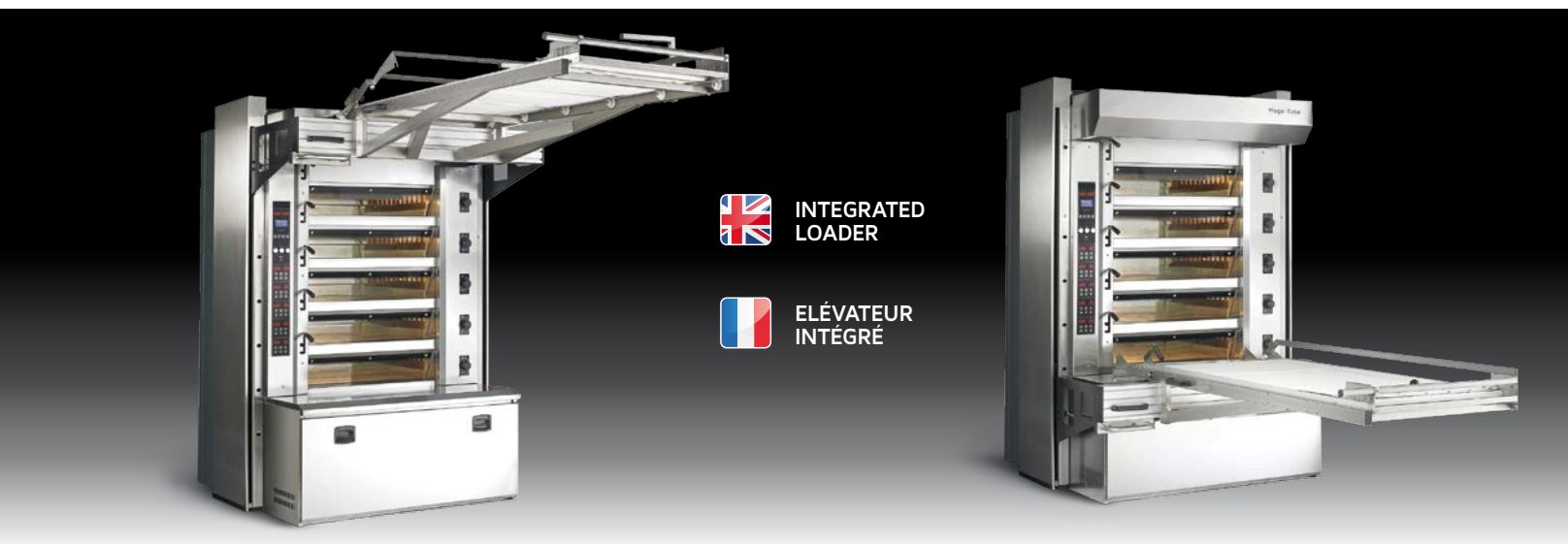
Technical Features

- "NEW GENERATION" STEAM TUBE DECK OVENS, DESIGNED TO REDUCE THE CONSUMPTIONS OVER 30% COMPARED WITH ORDINARY STEAM TUBE OVENS (with bricks), without compromising quality, with excellent baking performances on both small and large pieces, ideal either for artisan productions or industrial baking process with automatic loading systems
- 1 • VERY BIG STEAM TUBES with a diameter of 35mm and 5,5mm thickness to guarantee an excellent thermal efficiency, ensuring great baking performances with no drops in temperature even with large productions with continuous working cycles (typical problem of our competitors' steam tube ovens manufactured with smaller tubes)
- 2 • DIGITAL CONTROL PANEL with 30 STORABLE PROGRAMS, LCD screen and INTEGRATED LED DISPLAY for the temperature, the baking time and the steam time (independent per each deck)
 - WEEKLY PROGRAMMABLE IGNITION SYSTEM with 2 daily ignition programs
 - High efficiency INDEPENDENT STEAM GENERATORS made of anti-corrosion materials
 - Available also with 2 INDEPENDENT STEAM GENERATORS PER DECK and/or SPECIAL STEAM GENERATORS for continuous baking cycles with short baking time
 - Tempered glass doors opening "automatically" when pushed by the loading setter, the loader or the integrated loader (with automatic reclosing system at the exit of the setter) or "manually" by means of new insulated door handles
- 3 • The single door ovens (51 series) feature as a standard "F" shape lateral handles (French style)
 - High thermal efficiency cement agglomerate baking soles
- 4 • Stainless steel front and main parts
 - Excellent thermal insulation with constant density rockwool panels
- 5 • Independent steam dampers on each deck and hood equipped with extractor
 - All 3-deck ovens supplied with HIGHER UPPER DECK (250 MM) for special products baking
 - All maintenance operations can be carried out from the front of the oven or from above
 - Highly refractory stainless steel combustion chamber with two adjustable sections guaranteeing an excellent baking uniformity
 - Burner support with security anti-explosion system / Gas, LPG or gasoil feeding
 - 3-DECK OVENS AVAILABLE ALSO WITH INDEPENDENT ELECTRIC 4TH DECK (MEGA-TUBE PLUS)



Description Technique

- FOURS A SOLES A TUBES ANNULAIRES DE "NOUVELLE GENERATION" PROJETES POUR REDUIRE LES CONSOMMATIONS DE PLUS DE 30% PAR RAPPORT AUX FOURS A TUBES MACONNES, sans compromettre pour autant la qualité, aux prestations excellentes aussi bien pour les produits de petite taille que pour les gros, adaptés aussi bien à la production artisanale qu'aux modes de cuisson industriels avec systèmes de chargement automatique
- 1 • GROS TUBES A BUEE de 35mm de diamètre et de 5,5mm d'épaisseur qui garantissent un rendement thermique excellent et des prestations excellentes sans chutes de températures, même suite à de nombreux enfournements (problème typique que connaissent au contraire les fours à tubes de la concurrence fabriqués avec des tubes de diamètres et épaisseurs inférieurs)
- 2 • TABLEAU DE COMMANDES DIGITAL avec 30 programmes mémorisables, écran LCD et AFFICHAGE A LED INTEGRES de la température, du temps de cuisson et du temps de buée (ces deux derniers indépendants pour chaque chambre)
 - SYSTEME DE DEMARRAGE PROGRAMME HEBDOMADAIRE avec deux départs journaliers
 - GENERATEURS DE VAPEUR INDEPENDANTS à haut rendement réalisés en matériaux anticorrosion
 - Disponible également avec 2 GENERATEURS DE VAPEUR INDEPENDANTS PAR ETAGE et/ou GENERATEURS DE VAPEUR SPECIAUX pour cuissons brèves à cycle continu
 - Portes en verre trempé, ouvrables aussi bien "automatiquement" à l'insertion de l'enfourneur, de la pelle ou de l'élévateur intégré (avec système de fermeture à la sortie du tapis), que "manuellement" par le biais des nouvelles poignées thermiques
- 3 • Fours à une voie (série 51) avec poignées latérales en "F" (modèle français)
 - Dalles en aggloméré de ciment de grosse épaisseur à haut rendement thermique
 - Façade et parties principales en acier inox
 - Excellente isolation thermique en panneaux de laine de roche précontraints à densité constante
 - Ouras indépendantes à chaque étage et hotte d'aspiration équipé d'extracteur
 - FOURS A 3 NIVEAUX AVEC ETAGE SUPERIEUR PLUS HAUT (250mm) pour cuire des produits spéciaux
 - Manutention entièrement réalisable par le devant ou par le dessus du four
- 4 • Chambre de combustion en acier réfractaire avec double réglage garantissant une excellente uniformité de cuisson
 - Support du brûleur muni d'un système de sécurité anti-explosion / Alimentation à gaz, GPL ou gasoil (mazout)
- 5 • FOURS A 3 ETAGES DISPONIBLES AUSSI AVEC 4EME ETAGE ELECTRIQUE INDEPENDANT (MEGA-TUBE PLUS)





MEGA-TUBE new edition



Options

- 6 • ELECTROMECHANICAL control panel (with or without PROGRAMMABLE IGNITION SYSTEM)
 - Steam generators operating buttons placed on the right side
 - SUPPLEMENTARY STEAM GENERATORS
 - FAST HEAT-RECOVERING "SPECIAL" STEAM GENERATORS (for short baking at continuous cycles)
 - DOUBLE STEAM DAMPERS (for big bread with an elevate percentage of water)
 - Stainless steel outer panels
- 7 • Special French type hook suitable for manual setters with loading/unloading functions
 - Counterweight doors (without mechanism) opening upwards equipped with handle for manual closing
 - Stainless steel doors
 - Stainless steel extractor
 - INDUSTRY options Kit
 - LPG, natural gas, city gas, gasoil burner



Technical Features

- 6 • Tableau de commandes ELECTROMECHANIQUE (avec ou sans SYSTEME DE DEMARRAGE PROGRAMMABLE)
 - Boutons d'activation de la buée sur le côté droit
 - GENERATEURS DE VAPEUR SUPPLEMENTAIRES
 - GENERATEURS DE VAPEUR "SPECIAUX" avec temps de récupération très rapides (pour des cuissens brèves à cycle continu)
 - DOUBLE OURAS (pour des produits de grandes tailles avec un pourcentage élevé d'eau)
 - Panneaux externes en acier inox
- 7 • Crochets spéciaux type France pour les tapis manuels avec fonction d'enfournement/défournement
 - Portes avec contre poids (sans mécanisme) avec ouverture vers le haut et poignée pour fermeture manuelle
 - Portes en acier inox
 - Extracteur en acier inox
 - Kit options INDUSTRIE
 - Brûleur GPL, gaz méthane, gaz de ville, gasoil (mazout)



MEGA-TUBE PLUS



Steam tube deck ovens
with ELECTRIC UPPER DECK.



Fours à soles à tubes annulaires
avec ETAGE DU HAUT ELECTRIQUE.

Accessories



Setters
Enfourneurs



Setters support
Tréteau



Spring mechanical elevator
Élévateur à ciseaux



Column elevator
Élévateur à colonne



Integrated loader
Élévateur intégré



Manual loader
Élévateur à colonne manuel



Semi-automatic loader
Élévateur à colonne semi-automatique



Automatic operating robot
Robot automatique



CINELLI

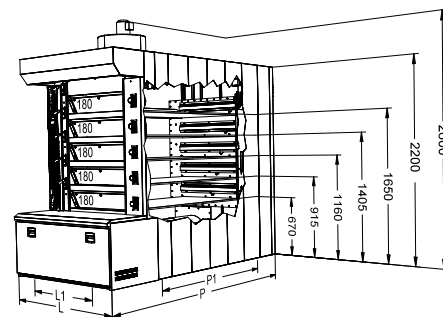
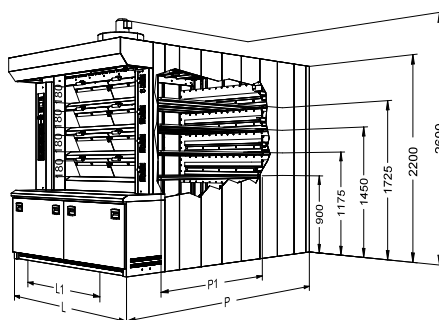
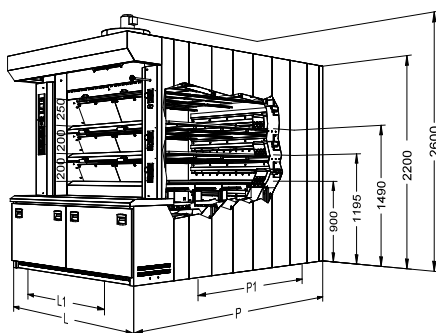
ESPERIA®

C O R P O R A T I O N

Technical Data · Données Techniques

Mod. MEGA-TUBE	DECKS DIMENSIONS DIMENSIONS ETAGES		OUTER DIMENSIONS DIMENSIONS EXTERIEURES				DECKS ETAGES		Width Largeur	BAKING AREA SURFACE CUISON	POWER PUISSANCE				
	L1	P1	L	P	Y	Q	Nr.	Nr.			THERMAL THERMIQUE			⚡	C/h*
										m²	Kcal/h	kW	B.t.u./h	kW	Kcal/h
CG/ L3206	1240 49"	1620 / 63 3/4"	1920 76"	2800 / 110 1/4"	400 15 3/4"	790 31 1/4"	3	2	620 24 1/2"	6	50.000	58	200.000	1,5	20.000
CG/ L3207		2020 / 79 1/2"		3200 / 126"						7,5	60.000	70	240.000	1,5	24.000
CG/ L3209		2420 / 95 1/4"		3600 / 141 3/4"						9	70.000	81	280.000	1,5	28.000
CG/ L3309	1860 73 1/4"	1620 / 63 3/4"	2540 100"	2800 / 110 1/4"	400 15 3/4"	790 31 1/4"	3	3	620 24 1/2"	9	70.000	81	280.000	1,5	28.000
CG/ L3311		2020 / 79 1/2"		3200 / 126"						11,3	70.000	81	280.000	1,5	28.000
CG/ L3313		2420 / 95 1/4"		3600 / 141 3/4"						13,5	80.000	93	320.000	1,5	32.000
CG/ L3316		2820 / 111"		4000 / 157 1/2"						15,7	80.000	93	320.000	1,5	32.000
CG/ L3412	2480 97 3/4"	1620 /	3160 124 1/2"	2800 / 110 1/4"	400 15 3/4"	790 31 1/4"	3	4	620 24 1/2"	12	80.000	93	320.000	1,5	32.000
CG/ L3415		2020 /		3200 / 126"						15	90.000	104	360.000	1,5	36.000
CG/ L3418		2420 /		3600 / 141 3/4"						18	90.000	104	360.000	1,5	36.000
CG/ L3421		2820 /		4000 / 157 1/2"						21	100.000	116	400.000	1,5	40.000
CG/ L3424		3220 /		4400 / 173 1/4"						23,9	100.000	116	400.000	1,5	40.000
CG/ L4208	1240 49"	1620 / 63 3/4"	1920 76"	2800 / 110 1/4"	400 15 3/4"	790 31 1/4"	4	2	620 24 1/2"	8	70.000	81	280.000	1,5	28.000
CG/ L4210		2420 / 95 1/4"		3200 / 126"						10	80.000	93	320.000	1,5	32.000
CG/ L4212		2820 / 111"		3600 / 141 3/4"						12	80.000	93	320.000	1,5	32.000
CG/ L4312	1860 73 1/4"	1620 / 63 3/4"	2540 100"	2800 / 110 1/4"	400 15 3/4"	790 31 1/4"	4	3	620 24 1/2"	12	32.000	93	320.000	1,5	32.000
CG/ L4315		2020 / 79 1/2"		3200 / 126"						15	90.000	104	360.000	1,5	36.000
CG/ L4318		2420 / 95 1/4"		3600 / 141 3/4"						18	90.000	104	360.000	1,5	36.000
CG/ L4321		2820 / 111"		4000 / 157 1/2"						21	100.000	116	400.000	1,5	40.000
CG/ L5107	820 32 1/2"	1620 / 63 3/4"	1350 53 1/4"	2665 / 105"	400 15 3/4"	680 26 3/4"	5	1	820 32 1/4"	6,6	40.000	46	160.000	1,5	16.000
CG/ L5108		2020 / 79 1/2"		3065 / 120 3/4"						8,3	50.000	58	200.000	1,5	20.000
CG/ L5110		2420 / 95 1/4"		3465 / 136 1/2"						9,9	60.000	70	240.000	1,5	24.000
CG/ L-FR3207	1560 61 1/2"	1620 / 63 3/4"	2540 100"	2800 / 110 1/4"	400 15 3/4"	790 31 1/4"	3	2	780 30 3/4"	7,5	70.000	81	280.000	1,5	28.000
CG/ L-FR3209		2020 / 79 1/2"		3200 / 126"						9,3	70.000	81	280.000	1,5	28.000
CG/ L-FR3211		2420 / 95 1/4"		3600 / 141 3/4"						11,2	80.000	93	320.000	1,5	32.000
CG/ L-FR3311	2340 92 1/4"	1620 / 63 3/4"	3160 124 1/2"	2800 / 110 1/4"	400 15 3/4"	790 31 1/4"	3	3	780 30 3/4"	11,4	70.000	81	280.000	1,5	28.000
CG/ L-FR3314		2020 / 79 1/2"		3200 / 126"						14,2	80.000	93	320.000	1,5	32.000
CG/ L-FR3317		2420 / 95 1/4"		3600 / 141 3/4"						17	90.000	104	360.000	1,5	36.000
CG/ L-FR4210	1560 61 1/2"	1620 / 63 3/4"	2540 100"	2800 / 110 1/4"	400 15 3/4"	790 31 1/4"	4	2	780 30 3/4"	10,1	70.000	81	280.000	1,5	28.000
CG/ L-FR4212		2020 / 79 1/2"		3200 / 126"						12,6	80.000	93	320.000	1,5	32.000
CG/ L-FR4215		2420 / 95 1/4"		3600 / 141 3/4"						15,1	90.000	104	360.000	1,5	36.000

*C/h = Average consumption per hour (decks only) / Consommation horaire moyenne (chambre uniquement)



distributed by

G. Cinelli-Esperia Corporation®
380 Chrislea Road
Woodbridge, Ontario
L4L 8A8 CANADA

Toll Free: 1-800-665-EMCO (3626)
Tel: 905-856-1820
www.cinelli.com

