



ΑΕΡΟΘΕΡΜΟΙ ΑΡΤΟΚΛΙΒΑΝΟΙ ΕΝΟΣ ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟΥ ΚΑΡΟΤΣΙΟΥ

Μοντέλα: AR-50, AR-70 & AR-90

Σχεδιασμένοι σύμφωνα με τις Ευρωπαϊκές προδιαγραφές προηγμένης τεχνολογίας EN δύνανται να φέρουν την σήμανση CE που αφορά την ασφάλεια και υγιεινή των εργαζομένων.

Χρήση:

Οι Αερόθερμοι Αρτοκλιβανοί, τύπου AR-50, AR-70 & AR-90, καλύπτουν όλες τις απαιτήσεις ενός μικρού/μεγάλου αρτοποιείου, ζαχαροπλαστικής. Είναι σχεδιασμένοι για να ψήνουν προϊόντα σε λαμαρίνες (ταψιά) ή φάρμες. Είναι εύκολοι στην χρήση και έχουν χαμηλή κατανάλωση καυσίμου.

Λειτουργία:

Η λειτουργία των αερόθερμων αρτοκλιβάνων βασίζεται στην μεταφορά θερμότητας με αέρα από έναν αερολέβητα στον θάλαμο κλιβάνησης, μέσω καναλιών και ρυθμιζόμενων στομιών, με την βοήθεια ενός κυκλοφορητή (φυγοκεντρικού ανεμιστήρα). Στον θάλαμο κλιβάνησης τοποθετείται ένα καρότσι αποτελούμενο από 11-18 λαμαρίνες (ταψιά), ανάλογων διαστάσεων με προϊόντα. Το ψήσιμο πραγματοποιείται με την διέλευση του αέρα, στα επίπεδα του καροτσιού. Το καρότσι αναρτάται από ένα άγκιστρο στην οροφή του κλιβάνου και περιστρέφεται στον άξονά του με την βοήθεια ενός ηλεκτρομηχανικού συστήματος αποτελούμενο από, ηλεκτρομεικτήρα, τροχαλίες και μάντες. Προαιρετικά υπάρχει και η δυνατότητα τοποθέτησης κλωβού δια την περιστροφή του καροτσιού, ο οποίος τοποθετείται στο δάπεδο του θαλάμου κλιβάνησης.

Τεχνικά Χαρακτηριστικά Κατασκευής:

- Η πρόσοψη είναι κατασκευασμένη από ανοξείδωτο χάλυβα Aisi 304 Satiny.
- Ο θάλαμος κλιβάνησης είναι κατασκευασμένος εξ' ολοκλήρου από ανοξείδωτο χάλυβα Aisi 304 2B για μεγάλη διάρκεια ζωής και εύκολο καθαρισμό.

- Ο θάλαμος καύσης κατασκευάζεται από πυρίμαχο ανοξείδωτο ατσάλι πάχους 3 mm.
- Η γεννήτρια ατμού είναι μεγάλης θερμοχωρητικότητας και είναι τοποθετημένη μεταξύ θαλάμου κλιβάνησης και θαλάμου καύσης.
- Η θερμομόνωση πάχους 20 cm, περιορίζει στο ελάχιστο της απώλειες θερμότητας ελατώνοντας έτσι την κατανάλωση καυσίμου.
- Τα εξωτερικά καλύμματα είναι κατασκευασμένα από ανοξείδωτο χάλυβα Aisi 430 Satiny.

Σύστημα λειτουργίας & ελέγχου:

Το σύστημα λειτουργίας & ελέγχου των Αερόθερμων Αρτοκλιβάνων είναι εξοπλισμένο με ένα από τα παρακάτω δύο συστήματα σύμφωνα με την προτίμηση του αγοραστή:

1. Το ηλεκτρομηχανικό (Standard) που περιλαμβάνει:
 - Ηλεκτρονικό θερμοστάτη ακριβείας με συνεχή ένδειξη θερμοκρασίας.
 - Θερμοστάτη ασφαλείας που μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε περίπτωση βλάβης του κυρίως θερμοστάτη.
 - Χρονικό, ρύθμισης χρόνου ατμοδότησης.
 - Αυτόματο σύστημα εκκίνησης και διακοπής της περιστροφής του καροτσιού με το κλείσιμο / άνοιγμα της πόρτας.
 - Ρυθμιζόμενο τάπερ για την έξοδο των ατμών.
 - Σύστημα εξασρισμού των ατμών με το άνοιγμα της πόρτας.
 - Χρονικό ρύθμισης χρόνου κλιβάνησης με ήχο-σημαντήρα.
 - Σύστημα προειδοποίησης για τυχόν ανωμαλίες στη λειτουργία του καυστήρα και του κυκλοφορητή. Διακοπή φωτισμού θαλάμου.
2. Το ψηφιακό (Προαιρετικό) σύστημα που περιλαμβάνει ηλεκτρονικό υπολογιστή λειτουργίας, εύκολο στον χειρισμό του, με χωρητικότητα 90 προγραμμάτων. Επίσης παρέχει τις παρακάτω δυνατότητες:
 - Λειτουργία auto / manual.
 - Έλεγχος της θερμοκρασίας ψησίματος, καθώς και έλεγχο τριών διακριτικών θερμοκρασιών (ψάσεις) μέσα στο ίδιο πρόγραμμα για ακόμα καλύτερη ποιότητα προϊόντων.
 - Έλεγχος του χρόνου ψησίματος και του χρόνου ψάσης.
 - Διακεκαμμένη ατμοδότηση για καλύτερη ποιότητα ατμού.
 - Αυτόματη αποθήκευση προγράμματος ψησίματος στη μνήμη του υπολογιστή.

FORCED CONVECTION OVENS WITH ROTATING RACK

Types: AR-50, AR-70 & AR-90

These baking ovens are designed and manufactured according to European norm EN and comply with CE directive concerned with safety and hygiene of the operators.

Use:

These types of baking ovens are ideal for small bakeries and confectioneries, or as a supplementary piece of equipment in large production units. They are designed for baking products in trays or moulds. They are easy to use and allow low fuel consumption.

Operation:

The baking is carried out by the passage of hot air, heated by a heat exchanger, through a Multi-layer rack which is loaded with trays, offering the best result for small and large sized bread as well as any other similar products. The baking chamber is heated by recycled hot air provided by a heat exchanger, at the back of the oven, through vertical louvers. The heat exchanger is heated by a gas oil, gas burner or heating electric elements. The air in the heat exchanger is provided by a centrifugal fan. The vertical louvers can be adjusted to provide a uniform flow distribution to baking chamber ensuring perfect bake and fragrance to the products.

The rack is hanged and rotates on its axis by means of electromechanical system placed on the oven ceiling. On demand the oven can be supplied with a turntable unit.

Specifications:

- The oven front is made of stainless steel satiny and is composed of 2 columns, a switchboard, a hood and a thick door properly insulated. The door is also equipped with an inside safety handle. There is also a window to check the products.
- The baking chamber is made entirely with stainless steel, to allow an easy cleaning and long life. The floor is equipped with a chute enables the easy loading of racks. The lighting gives a good vision of the products.
- The heat exchanger consisting of a 3 mm stainless steel combustion chamber pre-arranged for operation with a gas-oil, natural gas, LPG burner or electric elements.
- The steam generator it is placed between the heat exchanger and the baking chamber and it has a large steam capacity. Steam can be produced either automatically by means of solenoid valve or manually.
- External covering is made of high resistance stainless steel sheets. The long fiber Rock wool mattress insulation guarantees a minimum loss of heat.

Control system:

The control system of the rotary oven comes in two versions, the electro-mechanical (standard), and the computerized control system (optional).

1. The electro-mechanical control System (Standard) consists of:

- Electronic main thermostat for baking temperature control, with continuous display.
- Safety thermostat which can also control the baking temperature in case of main thermostat damage.
- Steaming timer.
- Automatic start/stop of Rack rotation at Appropriate position inside the oven when the Door closes/opens.
- Vapour exhaust regulator.
- Steam exhaust fan.
- Baking timer with sound signal.
- Warning lights, in the event of burner and convection fan malfunctions.
- Illumination switch.

2. The computerized control system (optional) consists of:

- Automatic mode, in which one of the ninety (90) available baking programs can be selected and can easily be executed. This mode also affords the user the option of using a spectrum of nine (3) different temperatures for baking a particular product, thus enhancing the quality of the product.
- Manual adjustment of the available baking programs to fit a particular product or situation is also possible at any time. The program used last along with all manual adjustments can be stored as a new program by using the program mode.

ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟΙ ΑΡΤΟΚΛΙΒΑΝΟΙ ROTARY BREAD OVENS

AR-50 AR-70 AR-90



ΨΗΦΙΑΚΟ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΟ
ΑΕΡΟΘΕΡΜΟΥ ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟΥ
ΑΡΤΟΚΛΙΒΑΝΟΥ
AR 50, AR 70, AR 90
(Προαιρετικό)

THE COMPUTERIZED
CONTROL PANEL
OF THE ROTARY OVEN
AR 50, AR 70, AR 90
(Optional)

ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΟ ΑΕΡΟΘΕΡΜΟΥ ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟΥ
ΑΡΤΟΚΛΙΒΑΝΟΥ AR 50, AR 70, AR 90

CONTROL PANEL OF THE ROTARY OVEN
AR 50, AR 70, AR 90

Πεδίο ενδείξεων
Display field

Πεδίο ρυθμίσεων
Adjustment field

Πεδίο διαδικασιών
 λειτουργίας
Operation
Adjustment field

Πεδίο διακοπών
Switch field



Clivanexport
STEFANOU S.A. VOLOS - HELLAS



ΟΠΤΙΚΟ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ
THERMOMETER

ΒΟΗΘΗΤΙΚΟ ΟΠΤΙΚΟ
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ & ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ
AUXILIARY THERMOMETER AND
SAFETY THERMOSTAT

ΜΠΛΟΚΟ ΚΑΥΣΤΗΡΟΣ
BURNER MALFUNCTION

ΜΠΛΟΚΟ ΘΕΡΜΟΚΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΟΣ
CONNECTION FAN MALFUNCTION

ΔΙΑΚΟΠΤΗ ΚΙΝΗΣΗΣ STOP
EMERGENCY STOP BUTTON

ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ ΨΗΜΑΤΩ
BAKING TIMER

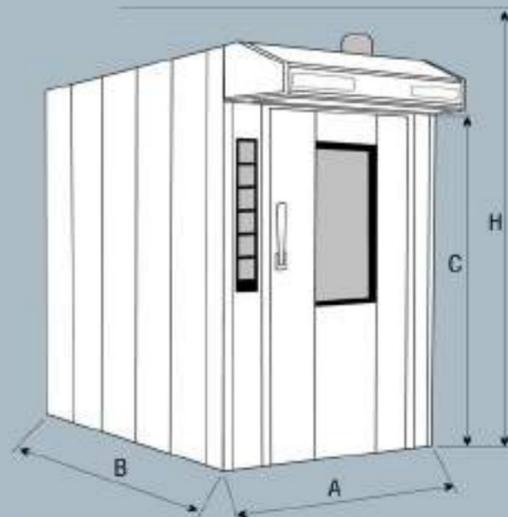
ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ ΑΠΑΡΧΑΙΝΣΗΣ
STEAMING TIMER

ΔΙΑΚΟΠΤΗ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ / ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟΥ
VARIABLE EXHAUST FAN SWITCH
(AUTOMATIC / MANUAL)

ΔΙΑΚΟΠΤΗ ΚΥΚΛΟΦΟΡΗΤΟΥ
CONNECTION FAN SWITCH

ΔΙΑΚΟΠΤΗ ΚΑΥΣΤΗΡΟΣ
BURNER SWITCH

Clivanexport
STEFANOU S.A. VOLOS - HELLAS



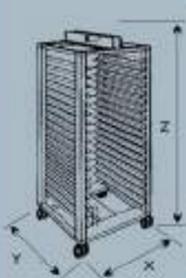
ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟΙ ΑΡΤΟΚΛΙΒΑΝΟΙ

ROTARY BREAD OVENS



Τεχνικά Χαρακτηριστικά - Technical Specifications

Μοντέλο Model	Καύσιμο Fuel	Θερμική ισχύς Thermal power		Ηλεκτρική ισχύς Electrical power kW	Μέση ωριαία κατανάλωση Average hourly consumption				Διαστάσεις Dimensions (cm)				Βάρος Weight kg
		kcal/h	kW		Hi Diesel Kg/h	Hi G20 m ³ /h	Hi LPG kg/h	kWh	A	B	C	H Διαμετρήσεων	
AR-50 G	Diesel / Gas	40.500	47	1,5	2,63	3,08	2,30	1,30	118	174	200	235	930
AR-50 E	Electric		33,5	33,5+1,5=35				20	118	174	200	235	900
AR-70 G	Diesel / Gas	65.000	75	3,0	3,95	4,63	3,44	2,60	140	205	230	270	1.400
AR-70 E	Electric		45,5	45,5+3=48,5				28	140	205	230	270	1.300
AR-90 G	Diesel / Gas	72.000	84	3,0	4,60	5,40	4,01	2,60	156	219	230	270	1.600
AR-90 E	Electric		55,5	55,5+3=58,5				34	156	219	230	270	1.550



Τεχνικά χαρακτηριστικά λαμαρινών (ψαφιών) κλιβάνισης / κοροσιών - Technical specifications of racks and trays

Μοντέλο Model	Διαστάσεις Λαμαρινών Tray dimensions cm	Χωρητικότητα λαμαρινών Tray capacity Τμχ. / Pcs	Απόσταση λαμαρινών Tray clearance cm	Επιφάνεια ψήσιματος Baking surface m ²	Διαστάσεις κοροσιού Rack dimensions (cm)		
					x	y	z
AR-50	40 x 60	15 / 18	9,2 / 7,6	3,6 / 4,3	45	60	165
	45 x 75			5,1 / 6,1	50	75	165
	50 x 70			5,2 / 6,3	56	70	165
AR-70	60 x 80	15 / 18	10,4 / 8,7	7,2 / 8,6	65	80	188
	60 x 90			8,1 / 9,7	65	90	188
AR-90	80 x 90	15 / 18	10,4 / 8,7	10,8 / 13,0	85	90	188
	70 x 100			10,5 / 12,6	75	100	188

• Οι λαμαρίνες είναι κατασκευασμένες από αλουμίνιο σε σπείρες και διάτρητες, με η χωρίς επικάλυψη αντικολλητικού υλικού (Teflon, σιλκονής). Συνιστάται επίσης από πιστοποιητικό καταλληλότητας τροφίμων.

• Τα κοροσιά είναι ανοξείδωτα και κατασκευασμένα από σπινθηροστά διαστάσεων 20*30*1,5 mm. Φέρουν 4 τροχαίους περιστροφόμενους, πυρήνους 300° C και θέση για χειρωνακτική μεταφορά. Η χωρητικότητα των λαμαρινών (ψαφιών) ορίζεται κατά την παραγγελία και σύμφωνα με τις διαστάσεις των προϊόντων.

Τεχνικά χαρακτηριστικά καυστήρων πετρελαίου / αερίου - Technical specifications of oil / gas burners

Μοντέλο Model	Τύπος καυστήρα πετρελαίου Riello 40 F	Ισχύς Mcal/h	Τύπος μπλεκ GRH	Μήκος μπουίκας (mm)	Τύπος καυστήρα αερίου Riello 40 F	Ισχύς Mcal/h	Μήκος μπουίκας (mm)	Παρατήρηση:
AR-50	F5	25 - 51	1,00 α 80°	72	F55	20 - 50	110	Παρατήρηση: Ο καυστήρας μπορεί να είναι απαι- σώσιμος μάρκας αρκεί να είναι αναρμ- ωμένος με τα Ευρωπαϊκά πρότυπα και να έχει παρόμοια τεχνικά χαρακτη- ριστικά.
AR-70	F10	45 - 90	1,50 α 80°	104	F58	40 - 80	120	
AR-90			1,75 α 80°					

e-mail: info@clivanexport.gr
http://www.clivanexport.gr

Clivanexport

ΣΤΕΦΑΝΟΥ Α.Ε.
ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΚΛΙΒΑΝΩΝ & ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
Α' ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ ΒΟΛΟΥ ΤΑΧΥΔ. Δ/ΕΥΘ.: Τ.Θ. 1003 - 381 10 ΒΟΛΟΣ
ΤΗΛ: 24210 95217 ΤΗΛ. ΚΕΝΤΡΟ FAX: 24210 95262

STEFANOU S.A.
HELLENIC INDUSTRY OF BAKING MACHINERIES & OVENS
A' INDUSTRIAL AREA VOLOS P.O. BOX 1003 - 381 10 VOLOS HELLAS
TEL: +30 24210 95217 FAX: +30 24210 95262

tuv ISO 9001: 2000

CE

Η Clivanexport βελτιώνει συνεχώς τα προϊόντα της, τα τεχνικά χαρακτηριστικά είναι δυνατόν να μεταβληθούν χωρίς προειδοποίηση.
Because Clivanexport is continually improving its products, specifications are subjected to changes without notice.

Clivanexport



ΑΕΡΟΘΕΡΜΟΙ ΑΡΤΟΚΛΙΒΑΝΟΙ ΔΥΟ, ΤΡΙΩΝ, ΤΕΣΣΑΡΩΝ ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΩΝ ΚΑΡΟΤΣΙΩΝ

Μοντέλα: AR-150, AR-300/2 & AR-300/3

Σχεδιασμένοι σύμφωνα με τις Ευρωπαϊκές προδιαγραφές προηγμένης τεχνολογίας EN δύνανται να φέρουν την σήμανση CE που αφορά την ασφάλεια και υγιεινή των εργαζομένων.

Χρήση:

Οι Αερόθερμοι Αρτοκλιβανοί, τύπου AR-150, AR-300/2 & AR-300/3, καλύπτουν όλες τις απαιτήσεις ενός μεγάλου αρτοποιείου, ζαχαροπλαστείου και εργοστασίου παραγωγής ψωμιού / ειδών ζαχαροπλαστικής. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν επίσης και ως ξηραντήρια παξιμαδιών, φρυγανιών, κλπ. Είναι σχεδιασμένοι για να ψήνουν / ξηραίνουν προϊόντα σε λαμαρίνες (ταιριά) ή φόρμες. Είναι εύκολοι στην χρήση και έχουν χαμηλή κατανάλωση καυσίμου.

Λειτουργία:

Η λειτουργία των αερόθερμων αρτοκλιβάνων βασίζεται στην μεταφορά θερμότητας με αέρα από έναν αεραλέβητα στον θάλαμο κλιβάνισης, μέσω καναλιών και ρυθμιζόμενων στοιμών, με την βοήθεια δύο η τριών κυκλοφορητών (φυγοκεντρικών ανεμιστήρων). Στον θάλαμο κλιβάνισης μπορούν να τοποθετηθούν από δύο έως τέσσερα καρότσια αποτελούμενα από 11-18 λαμαρίνες (ταιριά), ανάλογων διαστάσεων με προϊόντα. Το ψήσιμο πραγματοποιείται με την διέλευση του αέρα, στα επίπεδα του καροτσιού. Τα καρότσια τοποθετούνται σε κλωβά ο οποίος περιστρέφεται στον άξονά του με την βοήθεια ενός ηλεκτρομηχανικού συστήματος αποτελούμενο από, ηλεκτροκινητήρα, τροχαλίες και ιμάντες.

Τεχνικά Χαρακτηριστικά Κατασκευής:

- Η πρόσοψη είναι κατασκευασμένη από ανοξείδωτο χάλυβα Aisi 304 Satiny.
- Ο θάλαμος κλιβάνισης είναι κατασκευασμένος εξ' ολοκλήρου από ανοξείδωτο χάλυβα Aisi 430 2B για μεγάλη διάρκεια ζωής και εύκολο καθαρισμό.
- Ο θάλαμος καύσης κατασκευάζεται από πυρίμαχο ανοξείδωτο ασάλι πάχους 3 mm.
- Οι γεννήτριες ατμών (δύο σε κάθε κλιβάνο) είναι μεγάλης θερμοχωρητικότητας και είναι τοποθετημένες στη δεξιά και οπίσθια πλευρά του θαλάμου κλιβάνισης.
- Η θερμομόνωση πάχους 20 cm, περιορίζει στο ελάχιστο της απώλειες θερμότητας ελαττώνοντας έτσι την κατανάλωση καυσίμου.
- Τα εξωτερικά καλύμματα είναι κατασκευασμένα από ανοξείδωτο χάλυβα Aisi 430 Satiny.

Σύστημα λειτουργίας & ελέγχου:

Το σύστημα λειτουργίας & ελέγχου των Αερόθερμων Αρτοκλιβάνων είναι εξοπλισμένο με ένα από τα παρακάτω δύο συστήματα σύμφωνα με την προτίμηση του αγοραστή:

1. Το ηλεκτρομηχανικό (**Standard**) που περιλαμβάνει:
 - Ηλεκτρονικό θερμοστάτη ακριβείας με συνεχή ένδειξη θερμοκρασίας.
 - Θερμοστάτη ασφαλείας που μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε περίπτωση βλάβης του κυρίως θερμοστάτη.
 - Χρονικό, ρύθμισης χρόνου σιμωδότησης.
 - Αυτόματο σύστημα εκκίνησης και διακοπής της περιστροφής του καροτσιού με το κλείσιμο / άνοιγμα της πόρτας.
 - Ρυθμιζόμενο τάμπερ για την έξοδο των ατμών (ενισχυμένο στην περίπτωση ξηραντήριου).
 - Ρυθμιζόμενο τάμπερ για την είσοδο νωπού αέρα (μόνο στην περίπτωση ξηραντήριου).
 - Σύστημα εξαερισμού των ατμών με το άνοιγμα της πόρτας.
 - Χρονικό ρύθμισης χρόνου κλιβάνισης με ήχο-σημαντήρα.
 - Σύστημα προειδοποίησης για τυχόν ανωμαλίες στη λειτουργία του καυστήρα και των κυκλοφορητών.
 - Διακόπη φωτισμού θαλάμου.
 - Διακόπη για την είσοδο / έξοδο των καροτσιών στον θάλαμο κλιβάνισης.
2. Το ψηφιακό (**Προαιρετικό**) σύστημα που περιλαμβάνει ηλεκτρονικό υπολογιστή λειτουργίας, εύκολο στον χειρισμό του, με χωρητικότητα 90 προγραμμάτων. Επίσης παρέχει τις παρακάτω δυνατότητες:
 - Λειτουργία auto / manual.
 - Έλεγχος της θερμοκρασίας ψησίματος, καθώς και έλεγχο τριών διαφορετικών θερμοκρασιών (φάσεις) μέσα στο ίδιο πρόγραμμα για ακόμα καλύτερη ποιότητα προϊόντων.
 - Έλεγχος του χρόνου ψησίματος και του χρόνου φάσης.
 - Διακεκομμένη σιμωδότηση για καλύτερη ποιότητα σιμού.
 - Αυτόματη αποθήκευση προγράμματος ψησίματος στη μνήμη του υπολογιστή.

FORCED CONVECTION OVENS WITH TWO, THREE OR FOUR ROTATING RACKS

Types: AR-150, AR-300/2 & AR-300/3

These baking ovens are designed and manufactured according to European norm EN and comply with CE directive concerned with safety and hygiene of the operators.

Use:

These types of baking ovens are ideal for medium production bakeries and confectioneries and also in large production units. They are designed for baking products in trays or moulds. They are easy to use and allow low fuel consumption.

Operation:

The baking is carried out by the passage of hot air, heated by a heat exchanger, through multi-layer racks which are loaded with trays, offering the best result for small and large sized bread as well as any other similar products.

The baking chamber is heated by recycled hot air provided by a heat exchanger, at the left side of the oven, through vertical louvers. The heat exchanger is heated by a gas oil or gas burner. The air in the heat exchanger is provided by two or three centrifugal fans. The vertical louvers can be adjusted to provide a uniform flow distribution to baking chamber ensuring perfect bake and fragrance to the products.

The racks are placed on a turntable unit which by means of electromechanical system placed on the oven ceiling.

Specifications:

- The oven front is made of stainless steel satiny and is composed of 2 columns, a switchboard, a hood and a thick door properly insulated. The door is also equipped with an inside safety handle. There is also a window to check the products.
- The baking chamber is made entirely with stainless steel, to allow an easy cleaning and long life. The floor is equipped with a chute enables the easy loading of racks. The lighting gives a good vision of the products.
- The heat exchanger consisting of a 3 mm stainless steel combustion chamber pre-arranged for operation with a gas-oil, natural gas or LPG burner.
- There are two steam generators inside producing large steam capacity. Steam can be produced either automatically by means of solenoid valve or manually.
- External covering is made of high resistance stainless steel sheets. The long fiber rock wool mattress insulation guarantees a minimum loss of heat.

Control system:

The control system of the rotary oven comes in two versions, the electro-mechanical (standard), and the computerized control system (optional).

1. The electro-mechanical control system

(**Standard**) consists of:

- Electronic main thermostat for baking temperature control, with continuous display.
- Safety thermostat which can also control the baking temperature in case of main thermostat damage.

- Steaming timer.
- Automatic start/stop of rack rotation at appropriate position inside the oven when the door closes/opens.
- Vapour exhaust regulator.
- Steam exhaust fan.
- Baking timer with sound signal.
- Warning lights, in the event of burner and convection fan malfunctions.
- Illumination switch.

2. The computerized control system (optional) consists of:

- Automatic mode, in which one of the ninety (90) available baking programs can be selected and can easily be executed. This mode also affords the user the option of using a spectrum of nine (3) different temperatures for baking a particular product, thus enhancing the quality of the product.
- Manual adjustment of the available baking programs to fit a particular product or situation is also possible at any time. The program used last along with all manual adjustments can be stored as a new program by using the program mode.



AR-150

ΑΡΤΟΚΛΙΒΑΝΟΙ
ΑΕΡΟΘΕΡΜΟΙ
ΔΙΠΛΟΙ
ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟΙ

THE ROTARY
BREAD OVENS

AR-150

AR-300/2

AR-300/3

ΨΗΦΙΑΚΟ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΟ
ΑΕΡΟΘΕΡΜΟΥ ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟΥ
ΑΡΤΟΚΛΙΒΑΝΟΥ
AR-150, AR-300/2, AR-300/3
(Προαιρετικό)

Πεδίο ενδείξεων
Display field

THE COMPUTERIZED
CONTROL PANEL
OF THE ROTARY
OVEN
AR-150, AR-300/2, AR-300/3
(Optional)

Πεδίο ρυθμίσεων
Adjustment field

Πεδίο διαδικασιών
 λειτουργίας
Operation

Adjustment field

Πεδίο διακοπών
Switch field

ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΟ ΑΕΡΟΘΕΡΜΟΥ
ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟΥ ΑΡΤΟΚΛΙΒΑΝΟΥ
AR-150, AR-300/2, AR-300/3

CONTROL PANEL OF THE ROTARY OVEN
AR-150, AR-300/2, AR-300/3



ΟΠΤΙΚΟ ΘΕΡΜΟΚΡΑΤΗΣ
THERMOMETER

ΒΟΗΘΗΤΙΚΟ ΟΠΤΙΚΟ
ΘΕΡΜΟΚΡΑΤΗΣ & ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ
AUXILIARY THERMOMETER AND
SAFETY THERMOSTAT

ΔΙΑΚΟΠΤΗ ΚΙΝΗΣΜΟΥ STOP
EMERGENCY STOP BUTTON

ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ ΨΗΜΑΤΟΣ
BAKING TIMER

ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ ΑΠΟΧΡΩΜΑΤΟΣ
STEAMING TIMER

ΔΙΑΚΟΠΤΗ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ
LIGHT SWITCH

ΔΙΑΚΟΠΤΗ ΚΑΥΣΤΗΡΟΣ
BURNER SWITCH

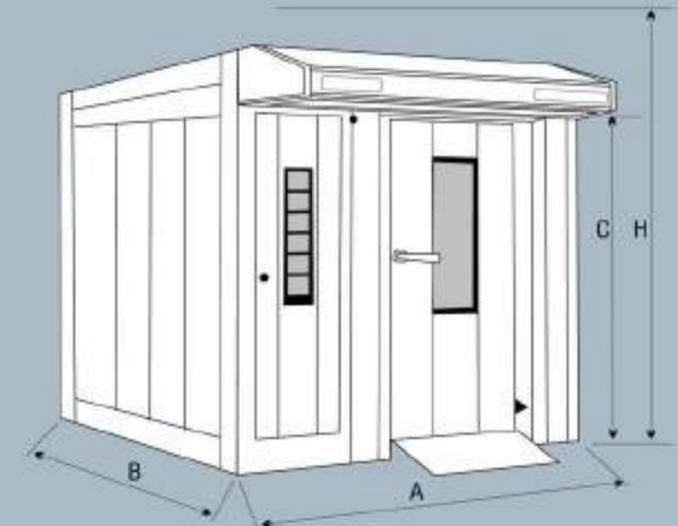
ΚΙΝΗΣΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ
OPERATION LED

ΜΠΛΟΚΟ ΚΑΥΣΤΗΡΟΣ
BURNER MALFUNCTION

ΠΡΟΣΤΗΘΕΡΜΟΚΡΑΤΗΣ
CONNECTION FAN MALFUNCTION

ΔΙΑΚΟΠΤΗ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ
LIGHT SWITCH

ΔΙΑΚΟΠΤΗ ΚΑΥΣΤΗΡΟΣ
BURNER SWITCH



AR-300

ΑΡΤΟΚΛΙΒΑΝΟΙ
ΑΕΡΟΘΕΡΜΟΙ
ΔΙΠΛΟΙ
ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟΙ

THE ROTARY
BREAD OVENS

Τεχνικά Χαρακτηριστικά - Technical Specifications

Μοντέλο Model	Καύσιμο Fuel	Θερμική ισχύς Thermal power		Ηλεκτρική ισχύς Electrical power	Μείση ωριαία κατανάλωση Average hourly consumption				Διαστάσεις Dimensions (cm)				Βάρος Weight kg
		kcal/h	KW		Hi Diesel = 9.540 kcal/kg Hi Gas = 8.100 kcal/m³	Hi LPG = 10.990 kcal/kg	Diesel Kg/h	G20 m³/h	LPG kg/h	KWh	A	B	
AR-150	Diesel / Gas	105.000	122	4	5,2	6,2	4,6	3,6	185	254	230	280	2.500
AR-300/2	Diesel / Gas	120.000	140	6,5	6,1	7,2	5,3	6,1	330	280	240	280	4.100
AR-300/3	Diesel / Gas	130.000	151	8,6	6,6	7,7	5,7	8,2	385	315	240	280	4.600

Τεχνικά χαρακτηριστικά λαμαρινών (ταψιών) κλιβάνισης / καροτσών - Technical specifications of racks and trays

Μοντέλο Model	Διαστάσεις λαμαρινών Tray dimensions cm	Χωρητικότητα λαμαρινών Tray capacity Tψχ / Pcs	Απόσταση λαμαρινών Tray clearance cm	Επιφάνεια ψήσιμης Baking surface m²	Διαστάσεις καροτσού Rack dimensions (cm)		
					X	Y	Z
AR-150	4 x 40 x 80	15 / 18	10,4 / 8,7	14,4 / 17,3	45	60	180
	85				60	180	
AR-300/2	4 x 80 x 80	15 / 18	10,4 / 8,7	28,8 / 34,6	65	80	180
	75				100	180	
AR-300/3	6 x 60 x 80	15 / 18	10,4 / 8,7	43,2 / 51,8	65	80	180

* Οι λαμαρίνες είναι κατασκευασμένες από αλουμίνιο σε απλές και διάτρητες, με η χωρική επικάλυψη αντικαταστάσιμη υλικού (Τεφлон, σιλκόντης). Συνδυάζονται επίσης από πιστοποιητικό καταλληλότητας τροφίμων.

* Τα καρότσια είναι ανοξείδωτα και κατασκευασμένα από στρωματιστό διαστάσεων 20*30*1,5 mm. Φέρουν 4 τροχούς περιστροφικούς, παρμαχούς 300° C και θέση για χειροί μεταφοράς. Η χωρητικότητα των λαμαρινών (ταψιών) ορίζεται κατά την παραγωγή και σύμφωνα με τις διαστάσεις των προϊόντων.

Τεχνικά χαρακτηριστικά καυστήρων πετρελαίου / αερίου - Technical specifications of oil / gas burners

Μοντέλο Model	Τύπος καυστήρα πετρελαίου	Ισχύς Mcal/h	Τύπος μπλεκ GPH	Μήκος μπούκας (mm)	Τύπος καυστήρα αερίου	Ισχύς Mcal/h	Μήκος μπούκας (mm)	Παρατήρηση: Ο καυστήρας μπορεί να είναι αποκαθαρσιμής μερικός αρκεί να είναι εναρμονισμένος με τα Ευρωπαϊκά πρότυπα και να έχει παρόμοια τεχνικά χαρακτηριστικά.
AR-150	ELCO EL 02A16	45 - 135	2,50 @ 60°	240	RIELLO 40 FS20	70 - 188	280	
AR-300/2	RIELLO 40 F20	82 - 174	3,00 @ 45°	178				
AR-300/3			3,50 @ 45°					



e-mail: info@clivanexport.gr
http://www.clivanexport.gr

ΣΤΕΦΑΝΟΥ Α.Ε.
ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΚΛΙΒΑΝΩΝ & ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
Α' ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ ΒΟΛΟΥ ΤΑΧΥΔ. ΔΙΕΥΘ.: Τ.Θ. 1003 - 381 10 ΒΟΛΟΣ
ΤΗΛ: 24210 95217 ΤΗΛ. ΚΕΝΤΡΟ FAX: 24210 95262

STEFANOY S.A.
HELLENIC INDUSTRY OF BAKING MACHINERIES & OVENS
A' INDUSTRIAL AREA VOLOS P.O.BOX 1003 - 381 10 VOLOS HELLAS
TEL: +30 24210 95217 FAX: +30 24210 95262



Η Clivanexport βελτιώνει συνεχώς τα προϊόντα της. τα τεχνικά χαρακτηριστικά είναι δυνατόν να μεταβληθούν χωρίς προειδοποίηση.
Because Clivanexport is continually improving its products, specifications are subjected to changes without notice.

