



Desde 1949 / Since 1949 / Desde 1949



www.argental.com.ar

Seguinos en



ARGENTAL SAIC

HORNOS Y MÁQUINAS PARA LA INDUSTRIA DE LA PANIFICACIÓN Y LA PASTERÍA / OVENS AND MACHINES FOR THE BAKING AND PASTRY INDUSTRY / FORNOS E MÁQUINAS PARA A INDÚSTRIA DA PANIFICAÇÃO E DA CONFEITARIA
San Martín 1666, Apartado Postal Nº 13, (S2152EDQ) Granadero Baigorria, Santa Fe, Argentina, Tel. (54-341) 471-2020, Fax (54-341) 471-0493, ventas@argental.com.ar

Datos aproximados y sujetos a cambios sin previo aviso. Fotografías no contractuales. La política de Argental se basa en un continuo desarrollo de sus productos. Por tal motivo, Argental S.A.I.C. se reserva el derecho a cambiar los diseños y/o especificaciones sin previo aviso. La información contenida en este folleto no reviste carácter contractual ni pre-contractual. / Approximate data subject to change without previous notice. Non contractual photographs. Argental policy is based on a continuous development of its products. For that reason, all rights are reserved by Argental S.A.I.C. to change the designs and/or specifications without previous notice. The information contained in this brochure has not contractual or pre-contractual nature. / Dados aproximados e passíveis de modificações sem notificação prévia. Fotografias não contratuais. A política da Argental se baseia em uma contínua evolução de seus produtos. Por este motivo, a Argental S.A.I.C. reserva-se o direito para modificar os desenhos e/ou especificações sem notificação prévia. A informação contida neste folheto não apresenta caráter contratual nem pré-contractual.

Hornos Argental

Argental Ovens / Fornos Argental

For Export II Hornos Rotativos / Rotary Ovens / Fornos Rotativos
PB-1008 Horno Ciclotérmico de Carro Estático / Cyclothermic Oven with Static Carriage / Forno Ciclotérmico de Carrinho Estático
PSII-400 Horno para Pan de Miga y Molde / Ovens for Different Types of Sliced Bread / Forno para Sandwich e Pão de Forma
H4C Hornos de Piso / Deck Ovens / Fornos de Piso



► 7 versiones disponibles ► Cumple normas internacionales de calidad y seguridad ► Acero inoxidable ► Quemador frontal o lateral



para un pan excepcional, un horno excepcional

an exceptional oven for preparing exceptional bread / para um pão excepcional, um forno excepcional

En los últimos 30 años, Argental ha creado un modelo a seguir de hornos rotativos en las panaderías de gran parte del mundo. Además de las continuas mejoras en la calidad, los últimos desarrollos han estado especialmente dirigidos a reducir los costos de energía. Para ello, hemos sometido al horno For Export, que ya era económico, a una optimización energética aún más profunda. El resultado es la nueva línea **For Export II**, una tecnología que está a la vanguardia en materia de cocción de productos de panadería, y que, además, cuida muy bien sus centavos.

- Gran rendimiento térmico y menor consumo.
- Materiales de calidad y excelente terminación.
- Gran caudal de vapor y cobertura homogénea.
- Duraderos, robustos y confiables.
- Panel digital (de serie).

In the past 30 years Argental has developed must-follow models of rotary ovens for bakeries all over the world. Apart from the continuous improvement in quality, the latest developments aimed specifically at reducing energy costs. That is why the For Export oven –which was already low-cost- has undergone an even greater energy optimization. The result: the new line **For Export II**, a state-of-the-art technology for baking products that ensures a low-cost performance.

- Great thermal capacity and low gas and electric consumption.
- Quality materials and excellent surfacing.
- Great steam flow and homogeneous covering.
- Durable, strong and reliable.
- Digital panel (serial).

Nos últimos 30 anos, a Argental criou um modelo de fornos rotativos nas padarias de grande parte do mundo. Além das contínuas melhorias na qualidade, os últimos desenvolvimentos estiveram especialmente focados na redução dos custos de energia. Para isso, submetemos o forno For Export, que já era econômico, a uma otimização energética ainda mais profunda. O resultado é a nova linha **For Export II**, uma tecnologia que está na vanguarda em matéria de cozimento de produtos de padaria e, ainda, cuida muito bem do seu dinheiro.

- Grande rendimento térmico e menor consumo.
- Materiais de qualidade e excelente acabamento.
- Grande caudal de vapor e cobertura homogénea.
- Duradouros, robustos e confiáveis.
- Painel digital (de série).



un horno diseñado para ahorrar energía

an oven designed for energy saving / um forno desenhado para economizar energia

- Doble punto de cierre, doble burlete y doble vidrio en la puerta del horno • Nuevo diseño del intercambiador de calor de máxima eficiencia térmica • Mayor aislación térmica del techo y del piso
- Double locking point, double gasket and double glass at the door • Newly designed heat exchanger for maximal thermal efficiency • Higher ceiling and bottom thermal insulation
- Duplo ponto para fechamento, dupla vedação e vidro duplo na porta do forno • Novo desenho do trocador de calor de máxima eficiência térmica • Maior isolamento térmico do teto e do piso

7 versiones disponibles con superficies de cocción de 2,52 a 11,52 m²
7 available versions with baking surfaces from 2.52 to 11.52 m² / 7 versões disponíveis com superfícies de cozimento de 2,52 a 11,52 m²

► 7 versions available ► In accordance with international quality and safety standards ► Stainless steel ► Front or side burner



1. Fácil manejo y operación

- Panel digital de configuración intuitiva
- Encendido y apagado programable (opcional)
- Indicador de fallas (opcional)
- Panel programable, hasta 99 programas (opc.)

2. Total confiabilidad y seguridad

- Panel electromecánico auxiliar
- Parada de emergencia frontal

3. Más comodidad. Más cuidado.

- Mayor amplitud en el pasaje del carro (bandejas de 70 x 90 cm u 80 x 80 cm)
- Minimiza el riesgo de golpes de carro, conservando burletes y su óptima aislación

4. Menor consumo de energía

- Cámara de combustión optimizada, gracias al diseño innovador del intercambiador de calor
- Máxima eficiencia térmica a través de una aislación óptima lograda en el diseño de un cerramiento total que incluye: techo del horno, sistema con doble punto de cierre y doble burlete en la puerta del horno, doble vidrio visor y piso aislante con cámara de aire

5. Mayor durabilidad

- Hornalla 100% inoxidable
- Panelería de acero inoxidable
- Piso reforzado en inoxidable y aislado térmicamente resistente a la corrosión
- Mayor vida útil de los componentes eléctricos, reubicados en una posición más alejada de las altas temperaturas

Opcionales | Panel digital programable de hasta 99 programas • Elevador automático de carro • Plataforma giratoria para movimiento de carro

1. Easy to handle and operate

- Digital control panel of intuitive configuration
- Programmable turn on – turn off (optional)
- Fault indicator (optional)
- Programmable panel: up to 99 programs (opt.)

2. Totally safe and reliable

- Additional electromechanical panel
- Front emergency stop

3. More comfortable. More care.

- Wider space for the carriage (trays of 70 x 90 cm or 80 x 80 cm)
- It minimizes the risk of racks strokes, preserves gaskets and thus ensures insulation

4. Lower energy consumption

- Optimized combustion chamber thanks to the innovative design of the heat exchanger.
- Maximal thermal efficiency via optimal insulation guaranteed by a complete sealing design that includes: the chamber ceiling, a system with double sealing point and double gasket at the door, double-glassed window and insulated deck with air chamber

5. More durable

- 100% stainless steel burner
- Stainless steel structure
- Stainless steel reinforced deck and thermally insulated with higher fretting resistance
- Electric components of longer service life, located in a more remote position from high temperatures

Optional items | Programmable digital panel of up to 99 programs • Automatic carriage lift • Platform turning system for carriage movement

1. Fácil manuseio e operação

- Painel digital de configuração intuitiva
- Liga e desliga programável (opcional)
- Indicador de falhas (opcional)
- Painel programável, até 99 programas (opc.)

2. Total confiabilidade e segurança

- Painel eletromecânico auxiliar
- Parada de emergência frontal

3. Mais conforto. Mais cuidado.

- Maior amplitude na passagem do carro (bandejas de 70 x 90 cm ou 80 x 80 cm)
- Minimiza o risco de bater o carro, conservando a vedação e seu ótimo isolamento

4. Menor consumo de energia

- Câmara de combustão otimizada, graças ao desenho inovador do trocador de calor
- Máxima eficiência térmica através de um isolamento ótimo obtido no desenho de um fechamento total que inclui: teto do forno, sistema com duplo ponto para fechamento e dupla vedação na porta do forno, vidro duplo visor e piso isolante com câmara de ar

5. Maior durabilidade

- Queimador 100% inoxidável
- Painéis de aço inoxidável
- Piso reforçado de aço inoxidável e isolado mais resistente à corrosão
- Maior vida útil dos componentes elétricos, situados em uma posição mais afastada das altas temperaturas

Opcionais | Painel digital programável de até 99 programas • Elevador automático do carro • Plataforma giratória para movimento do carro



pan de mayor brillo y mayor desarrollo

brighter and bigger bread
pão com maior brilho e maior crescimento

- Nuevos vaporizadores de alto rendimiento y cobertura homogénea en toda la cámara de cocción
- New high-performance vaporizers and homogeneous coverage throughout the baking chamber
- Novos vaporizadores de alto rendimento e cobertura homogénea em toda a câmara de cozimento



For Export II

Rotary Rack Ovens / Fornos Rotativos



Especificaciones técnicas / Technical features / Especificações técnicas

		QF 1152	960	720	567	472	252
Superficie de cocción / Baking surface / Superfície de cozimento		11,52 m ²	9,60 m ²	7,20 m ²	5,67 m ²	4,72 m ²	2,52 m ²
Producción por hora ¹ / Production per hour ¹ / Produção por hora ¹		150-170 kg/h	120-140 kg/h	90-110 kg/h	70-90 kg/h	55-75 kg/h	25-45 kg/h
Medidas Dimensions Medidas	A: Alto / Height / Altura (mm)	2330	2325	2325	2325	2085	2100
	B: Ancho / Width / Largura (mm)	2120	1610	1510	1236	1236	1100
	C: Profundidad / Depth / Profundidade (mm)	1620* / 2030**	2175* / 2625**	2125* / 2575**	1615* / 2065**	1615* / 2026**	1445* / 1856**
Cantidad de bandejas por carro / Number of trays per rack / Quantidade bandejas por carro		18	15	15	18	15	8
Medidas bandejas / Trays dimensions / Medidas bandejas		70 x 90 cm / 80 x 80 cm	70 x 90 cm / 80 x 80 cm	60 x 80 cm	45 x 70 cm	45 x 70 cm	45 x 70 cm
Paneles externos / External panels / Painéis externos		acero inox. / stainless steel / aço inox.	acero inox. / stainless steel / aço inox.	acero inox. / stainless steel / aço inox.	acero inox. / stainless steel / aço inox.	acero inox. / stainless steel / aço inox.	acero inox. / stainless steel / aço inox.
Extractor de vapor / Steam extractor / Exaustor de vapor		Estándar / Series / Padrão	Estándar / Series / Padrão	Estándar / Series / Padrão	Estándar / Series / Padrão	Estándar / Series / Padrão	Estándar / Series / Padrão
Panel de comando / Control panel / Painel de comando		Opcional programable y electromecánico auxiliar Optional programmable and auxiliary electromechanical Opcional programável e eletromecânico auxiliar	Digital estándar Standard digital Digital padrão	Digital estándar Standard digital Digital padrão	Digital estándar Standard digital Digital padrão	Digital estándar Standard digital Digital padrão	Digital estándar Standard digital Digital padrão
Vaporización / Steaming / Vaporização		Manual con uso de panel auxiliar Manual with additional panel use Manual com uso de painel auxiliar	Automática Automatic Automática	Automática Automatic Automática	Automática Automatic Automática	Automática Automatic Automática	Automática Automatic Automática
Movimiento de carro (opciones) / Rack movement (options) / Movimento de carro (opções)		Aéreo manual / Plataforma / Automático Air manual / Platform / Automatic Aéreo manual / Plataforma / Automático	Aéreo manual / Plataforma / Automático Air manual / Platform / Automatic Aéreo manual / Plataforma / Automático	Aéreo manual / Plataforma / Automático Air manual / Platform / Automatic Aéreo manual / Plataforma / Automático	Aéreo manual / Plataforma / Automático Air manual / Platform / Automatic Aéreo manual / Plataforma / Automático	Aéreo manual / Plataforma / Automático Air manual / Platform / Automatic Aéreo manual / Plataforma / Automático	Bastidor Frame Bastidor
Peso neto / Net weight / Peso líquido		1735 kg	1400 kg	1390 kg	1150 kg	795 kg	480 kg [£] / 180 kg [£] / 60 kg [£]
Potencia térmica / Thermal power / Potência térmica ^{A/B}		74.000 / 54.700 kcal/h	70.000 / 37.000 kcal/h	70.000 / 28.500 kcal/h	45.000 / 23.400 kcal/h	42.000 / 22.000 kcal/h	17.000 / 10.000 kcal/h
Consumo ² Consumption ² Consumo ²	Gas natural (G20) / Natural gas (G20) / Gás natural (G20) ^{C/D}	8,8 / 6,5 m ³ /h	7,5 / 4 m ³ /h	7,5 / 3,0 m ³ /h	4,8 / 2,5 m ³ /h	4,5 / 2,4 m ³ /h	1,82 / 1,0 m ³ /h
	GLP (G30) / GLP (G30) / GLP (G30) ^{C/D}	7,1 / 5,2 kg/h	3,12 / 1,62 kg/h	3,12 / 1,27 kg/h	2,0 / 1,0 kg/h	1,87 / 1,0 kg/h	0,76 / 0,4 kg/h
	Gas oil / Gasoil / Diesel ^{C/D}	8,2 / 6,0 l/h	6,6 / 3,8 l/h	6,6 / 2,7 l/h	4,3 / 2,2 l/h	4,0 / 2,0 l/h	1,62 / 0,95 l/h
	Generador de calor eléctrico / Electric heat generator / Gerador de calor eléctrico ^{C/D}	—	42 / 22 kw/h	42 / 20 kw/h	31,5 / 16,5 kw/h	31,5 / 15,5 kw/h	12 / 6,5 kw/h
Consumo eléctrico de los accionamientos Power consumption of drives Consumo eléctrico dos acionamentos		380-400 V / 50 Hz ^{C/D}	3,6 / 2,98 kw/h	2,5 / 2,0 kw/h	2,5 / 2,0 kw/h	2,5 / 2,0 kw/h	1,75 / 0,8 kw/h
		208-220-230-240 V / 60 Hz ^{C/D}	3,6 / 2,98 kw/h	3,8 / 3,0 kw/h	3,8 / 3,0 kw/h	3,8 / 3,0 kw/h	1,75 / 0,8 kw/h
Corriente eléctrica Electric current Corrente elétrica	Tensión / Frecuencia Voltage / Frequency Tensão / Freqüência	380-400 V / 50 Hz	•	•	•	•	•
		208-220-230-240 V / 60 Hz	•	•	•	•	•
	Trifásica / Three-phase / Trifásico		•	•	•	•	•
Energía Energy Energia	Gas / Gas / Gás		•	•	•	•	•
	Gas oil / Gasoil / Diesel		•	•	•	•	•
	Eléctrico / Electric / Elétrico		—	•	•	•	•
Medidas mínimas de acceso (horno desarmado) Minimum acces dimensions (unarmed oven) Medidas mínimas de acesso (forno desarmados)	A: Largo / Length / Lunghezza (mm)						
	B: Ancho / Width / Larghezza (mm)	950	850	850	500	500	1250
	C: Alto / Height / Altezza (mm)	2250	1550	1450	950	950	2250
Mesa de soporte de acero inoxidable / Stainless steel oven stand / Mesa de suporte de aço inoxidável							•
Cámara de fermentación / Fermentation box (dough proofer) / Câmara de fermentação							Opcional / Optional / Opcional

* Sin campana / Without hood / Sem coifa de exaustão ** Con campana / With hood / Com coifa de exaustão

¹ Valores aproximados, según tipo y tamaño del producto horneado / Approximate values, by type and size of baked product / Valores aproximados, segundo o tipo e o tamanho do produto

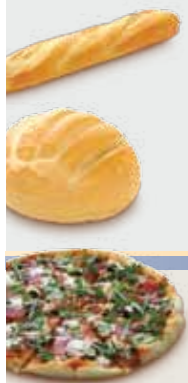
² Basado en cocción de tiempo, temperatura, vapor y producto estándar / Based on baking time, temperature, steam and standard product / Com base no tempo de cozimento, temperatura, vapor e padrão do produto

^{A/B} Máximo - Nominal / Maximum - Nominal / Máximo - Nominal ^{C/D} Máximo - Promedio / Maximum - Average / Máximo - Média

[£] Peso horno / Oven weight / Peso forno [£] Peso cámara / Fermentation box weight / Peso câmara [£] Peso mesa de soporte / Oven stand weight / Peso mesa de suporte

PB-1008

nuevo horno ciclotérmico de carros estáticos
new cyclothermic oven with static carriages
ново forno ciclotérmico de carrinhos estáticos



cocción para entendidos

baking for experts / cozimento para entendidos

Las ventajas de la técnica de un horno de pisos combinada con la cómoda manipulación de carros de un rotativo ahora es posible! El nuevo horno ciclotérmico de carros estáticos asegura con estas ventajas un pan excepcional.

The advantages of deck oven techniques combined with the easy rack handling of a rotary oven are now possible! The new cyclothermic oven with static racks guarantees extraordinary bread pieces.

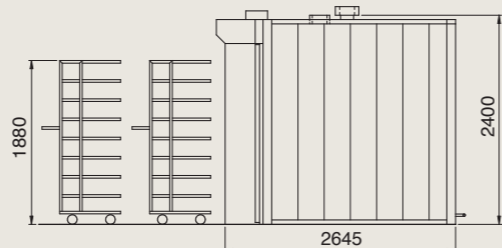
As vantagens da técnica de um forno de pisos combinada com a confortável manipulação de carros de um rotativo é agora possível! O novo forno ciclotérmico com sistema de carros fixos garante com estas vantagens um pão excepcional.

- El pan se puede comenzar a cocer a 300°C al estilo de un horno de leña, y terminar con calor descendente.
- Es un horno de radiación y por lo tanto no existe aire en circulación en la cámara de cocción, lo que evita el ressecamiento y la pérdida de humedad de la masa, ofreciendo productos de alta calidad.
- Ahorro de energía, el calor permanece en el interior de los radiadores. El calentamiento inicial se realiza a partir de una temperatura superior al de un horno de convección.
- Bandejas adaptables a diferentes tipos de pan.
- Construcción en acero inoxidable, cumple normas internacionales de calidad y seguridad.
- Alimentación a gas o gas oil.

- Bread can be baked at 300°C –wood-fire oven style– finishing the process with diminishing heat.
- Since it is a radiation oven, there is no air circulating in the baking chamber, which prevents dough from drying and losing humidity, and so the resulting products are of the highest quality.
- Energy saving: heat is kept inside radiators. The initial heating starts from a higher temperature than the one of a convection oven.
- Trays adaptable to different types of bread
- Stainless steel construction, in accordance with international safety and quality standards.
- Gas or gas oil feed.

- O pão pode iniciar o cozimento a 300°C, ao estilo de um forno a lenha, e terminar com calor descendente.
- É um forno de radiação e, por conseguinte, não existe ar em circulação na câmara de cozimento, o que evita o ressecamento e a perda de umidade da massa, oferecendo produtos de alta qualidade.
- Economia de energia, o calor permanece no interior dos radiadores. O aquecimento inicial é realizado a partir de uma temperatura superior à de um forno de convecção.
- Bandejas adaptáveis a diferentes tipos de pão.
- Construção em aço inoxidável, cumpre normas internacionais de qualidade e segurança.
- Alimentação a gás ou óleo diesel.

Alto Height Altura	Ancho Width Largura	Profundidad Depth Profundidade	Nº Pisos Nº Decks Nº Pisos	Bandejas por piso Trays for deck Bandejas por piso	Total bandejas Total trays Total bandejas	Medida bandejas Trays dimensions Medida bandejas
2350 mm	2270 mm	2745 mm	8	2 a 4	16 a 32	90x70 70x45
Alto e/pisos Space b/decks Altura e/pisos	Ancho pisos Deck width Largura pisos	Profund. pisos Deck depth Profund. pisos	Sup. cocción Baking surface Sup. cozimento	Potencia eléctrica Electric power Potência elétrica	Potencia térmica Thermal power Potência térmica	Peso Weight Peso
155 mm	900 mm	1400 mm	10,08 m ²	5,2 kw	80 kw	3200 kg



PSII-400

horno estático para pan de miga y molde
 static oven for different types of sliced bread
 forno estático para sandwich e pão de forma



Admite hasta 3 carros de 70 x 90 cm



Capacity up to 3 carriage devices of 70 x 90 cm

Admite até 3 carrinhos de 70 x 90 cm



rinde igual a 3 hornos

Its performance is equivalent to that of 3 ovens / rende igual a 3 fornos

- Horno estático de convección forzada de aire caliente, alimentado por quemador frontal ubicado sobre el techo de la cámara de cocción.
- Capacidad para 3 carros standard de 70 x 90 cm (o un solo carro de medidas especiales).
- Contorno exterior de chapa de acero inoxidable.
- Panel de comando digital.
- Vaporización automática.
- Alimentación a gas / gas oil.
- El área total que ocupa el horno no supera los 5 metros cuadrados.

- Static oven of hot air forced convection, fed by a front burner located on the baking chamber ceiling.
- Capacity for 3 standard racks of 70 x 90 cm (or a single rack of special dimensions).
- Stainless steel outer structure.
- Digital control panel.
- Automatic steam.
- Gas or gas oil feed.
- The total area covered by the oven is less than 5 square meters.

- Forno estático de convecção forçada de ar quente, alimentado por queimador frontal localizado sobre o teto da câmara de cozimento.
- Capacidade para 3 carrinhos padrão de 70 x 90 cm (ou só um carrinho de medidas especiais).
- Contorno exterior de chapa de aço inoxidável.
- Painel de comando digital.
- Vaporização automática.
- Alimentação a gás / óleo diesel.
- A área total que ocupa o forno não ultrapassa 5 metros quadrados.

H4CII

hornos de piso
 deck ovens
 fornos de piso

Las ventajas de la cocción por radiación y convección en los hornos de piso que aseguran la mayor calidad del pan: corteza crocante y dorada, mejor aroma y sabor. Dos modelos disponibles, de 10 y 5,7 metros cuadrados de superficie de cocción.

The advantages of radiation baking and convection in deck ovens that ensure the highest bread quality: gold crunchy crust, better flavour and aroma. Two available models: of 10 or 5.7 square meter baking surfaces.

As vantagens do cozimento por radiação e convecção nos fornos de piso que garantem a maior qualidade do pão: crosta crocante e dourada, melhor aroma e sabor. Dois modelos disponíveis, de 10 e 5,7 metros quadrados de superfície de cozimento.



H4CII 10



H4CII 5.7

