



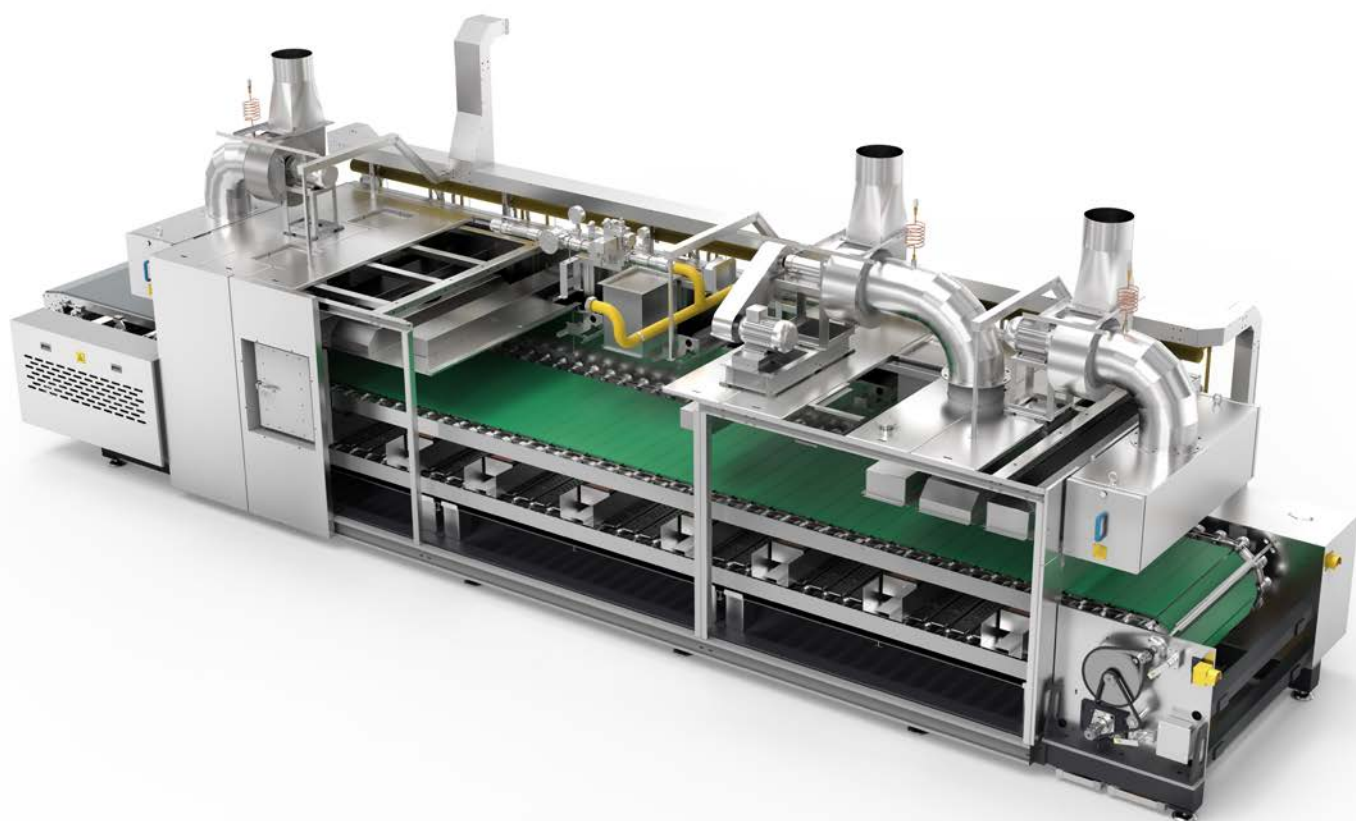
PRECISION TUNNEL OVENS FOR INDUSTRIAL BAKING LINES.

Forni a tunnel di precisione
per linee di cottura industriali.

[] DALCIN
FOOD
PROCESSING

TUNNEL OVENS: THE HEART OF YOUR PRODUCTION LINE

FORNI A TUNNEL: IL CUORE DELLA TUA LINEA DI PRODUZIONE



An ambitious and forward-thinking project, created with a clear goal — to shake up the market and provide real answers to the unmet needs of today's customers.

NOVAFORNI brings together cutting-edge, technology-driven companies ready to revolutionize the food processing industry. The company offers tunnel ovens that ensure uniform and controlled baking, perfectly tailored to the specific needs of each client.

Un progetto ambizioso e lungimirante, creato con un obiettivo chiaro: rivoluzionare il mercato e offrire risposte concrete alle esigenze ancora insoddisfatte dei clienti di oggi.

NOVAFORNI riunisce aziende all'avanguardia, guidate dalla tecnologia, pronte a trasformare l'industria della lavorazione alimentare. L'azienda offre forni a tunnel che garantiscono una cottura uniforme e controllata, adattandosi perfettamente alle esigenze specifiche di ogni cliente.



NOVAFORNI's high-temperature tunnel ovens are entirely designed and manufactured in-house at the company's facility near Verona.

These systems represent the state of the art in baking technology for products that require high temperatures and short cooking times, such as biscuits, crackers, pizza and bread.

NOVAFORNI delivers tailor-made solutions that are highly efficient, reliable, and cost-effective, suitable for seamless integration into any production process.

Technical partnerships with leading component suppliers ensure: high reliability and long service life, flexibility and easy maintenance, multi-year manufacturer warranty.

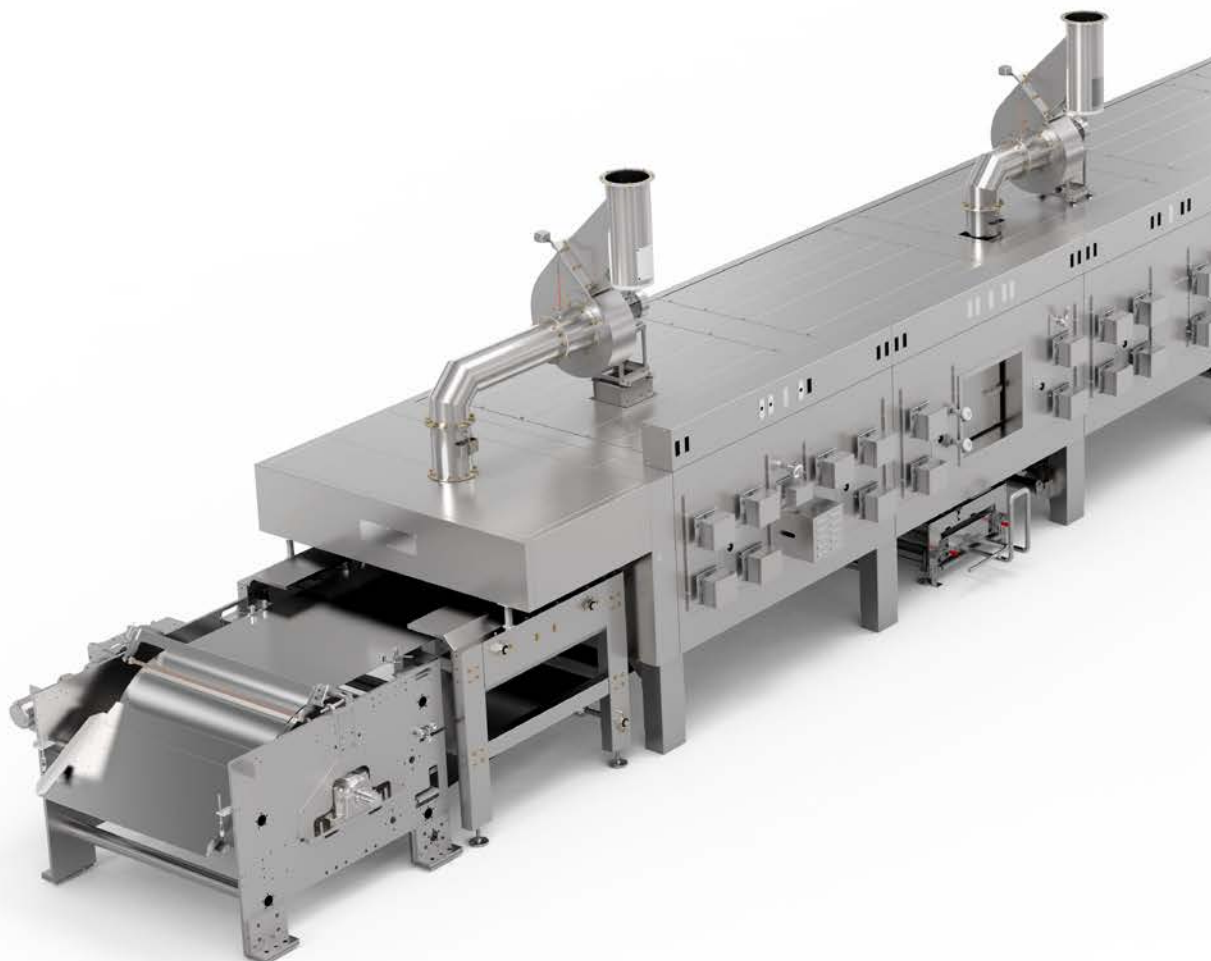
I forni a tunnel ad alta temperatura realizzati da NOVAFORNI sono interamente progettati e costruiti in-house nello stabilimento situato nei pressi di Verona.

Frutto di un'esperienza consolidata e continua innovazione, questi impianti rappresentano lo stato dell'arte per la cottura di prodotti che richiedono alte temperature e tempi rapidi, come biscotti, crackers, pizza e pane.

NOVAFORNI fornisce soluzioni su misura altamente efficienti, affidabili e cost-effective, progettate per integrarsi in qualsiasi processo produttivo. La collaborazione tecnica con fornitori leader garantisce: affidabilità e lunga durata, flessibilità e facilità di manutenzione, garanzia pluriennale.

DIRECT GAS

GAS DIRETTO



TECHNICAL SPECIFICATIONS

SPECIFICHE TECNICHE

MODEL:
MODELLO:

BISCUITS
BISCOTTI

CRACKERS
CRACKER

SPONGE CAKE
PANDISPAGNA

PIZZA
PIZZA

CONVEYOR:
TRASPORTATORE:

WIRE MESH
RETE METALLICA

WIRE MESH
RETE METALLICA

STEEL BAND
BANDA IN ACCIAIO

NATURAL STONE / STEEL PLATE
PIETRA NATURALE / PIASTRA IN ACCIAIO

DRUM:
TAMBURO:

900 Ø mm

900 Ø mm

900 Ø mm

900 Ø mm

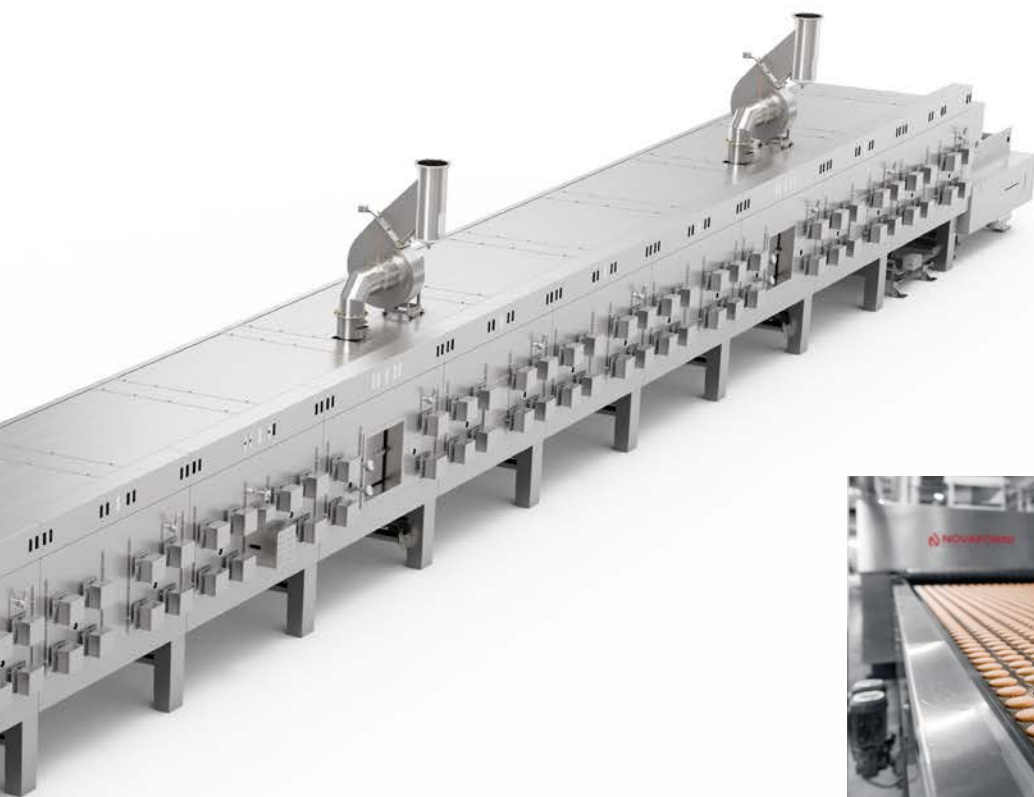
USEFUL WIDTH:
LARGHEZZA UTILE:

600÷3.600 mm

600÷3.600 mm

600÷3.600 mm

600÷3.600 mm



The direct gas oven is designed for baking soft dough products, up to crackers, and can be integrated into hybrid solutions by combining it with cyclothermic or convection systems.

It consists of modular sections mounted on a steel frame anchored to the floor. The baking chambers are equipped with a sliding system that allows for thermal expansion. All components are made with high-temperature resistant materials, and thermal insulation is provided by loose rock wool enclosed in stainless steel panels.

Baking is achieved through burners positioned on the crown and hearth of the chamber, ensuring effective heat distribution. The oven includes a combined spark control and burner safety system, compliant with international standards.

Additional features include a pneumatic belt tensioning system, a drive group with inverter-controlled motor and manual emergency operation, and an electrical control panel installed near the oven.

Il forno a gas diretto è progettato per la cottura di prodotti a pasta morbida, fino a crackers, e può essere integrato in soluzioni ibride combinandolo con sistemi ciclotermici o a convezione.

È composto da moduli assemblati su una struttura in acciaio fissata al pavimento. Le camere di cottura sono in grado di dilatarsi termicamente grazie a un sistema a scorrimento. I materiali utilizzati garantiscono resistenza alle alte temperature, con isolamento in lana di roccia racchiusa in pannelli in acciaio inox.

La cottura avviene tramite bruciatori posti sul cielo e sulla platea della camera, assicurando una trasmissione del calore efficace. Il forno è dotato di sistemi di sicurezza per il controllo della scintilla e dei bruciatori, conformi agli standard internazionali.

Completano la struttura un sistema di tensionamento pneumatico, un gruppo di traino con motore a inverter e comando manuale d'emergenza, e un quadro elettrico di controllo.

CYCLOTHERMIC

CICLOTERMICO



TECHNICAL SPECIFICATIONS

SPECIFICHE TECNICHE

MODEL:
MODELLO:

BISCUITS
BISCOTTI

SPONGE CAKE
PANDISPAGNA

CONFECTIONERY
PASTICCERIA

BREAD
PANE

CONVEYOR:
TRASPORTATORE:

WIRE MESH
RETE METALLICA

STEEL BAND
BANDA IN ACCIAIO

WIRE MESH
RETE METALLICA

WIRE MESH
RETE METALLICA

DRUM:
TAMBURO:

900 Ø mm

900 Ø mm

900 Ø mm

900 Ø mm

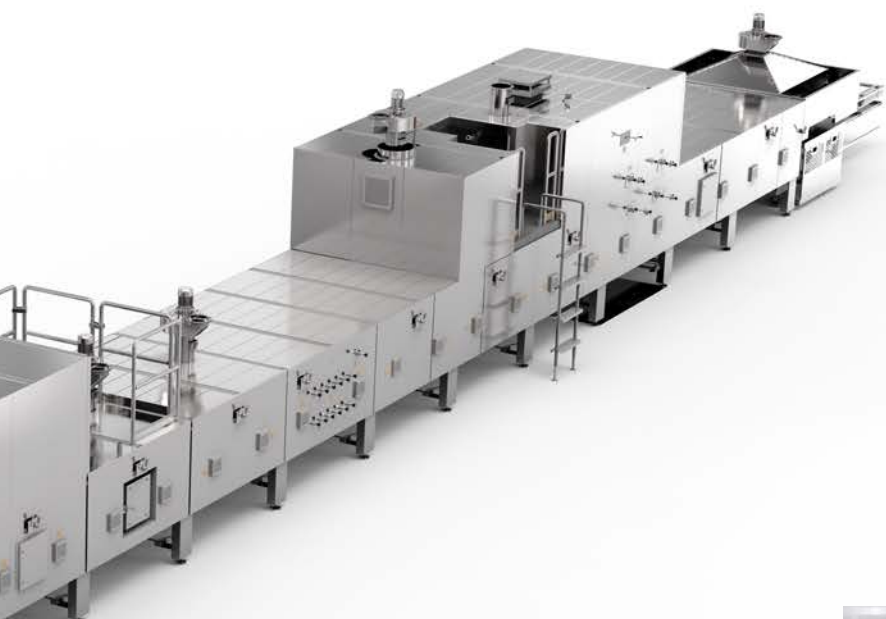
USEFUL WIDTH:
LARGHEZZA UTILE:

600÷3.600 mm

600÷3.600 mm

600÷3.600 mm

600÷3.600 mm



**AVAILABLE
OVEN LENGTHS:**
MISURE FORNO
DISPONIBILI:

15 m

25 m

35 m

45 m



The cyclothermic oven is ideal for baking soft dough products such as cookies, bread, cakes, and sponge-based items. It is built with modular sections on a steel frame, and its baking chambers are designed to expand thermally via a custom sliding system.

Heat is generated in a stainless steel combustion chamber and transferred through upper and lower radiant tubes, powered by a burner and a fan that ensures even hot air circulation. Both radiant sections are independently controlled for maximum temperature precision.

The oven features rock wool insulation, a pneumatic belt tensioning system, and a drive unit with inverter-controlled motor and manual emergency operation. The entire system is managed via an electric control panel located near the oven.

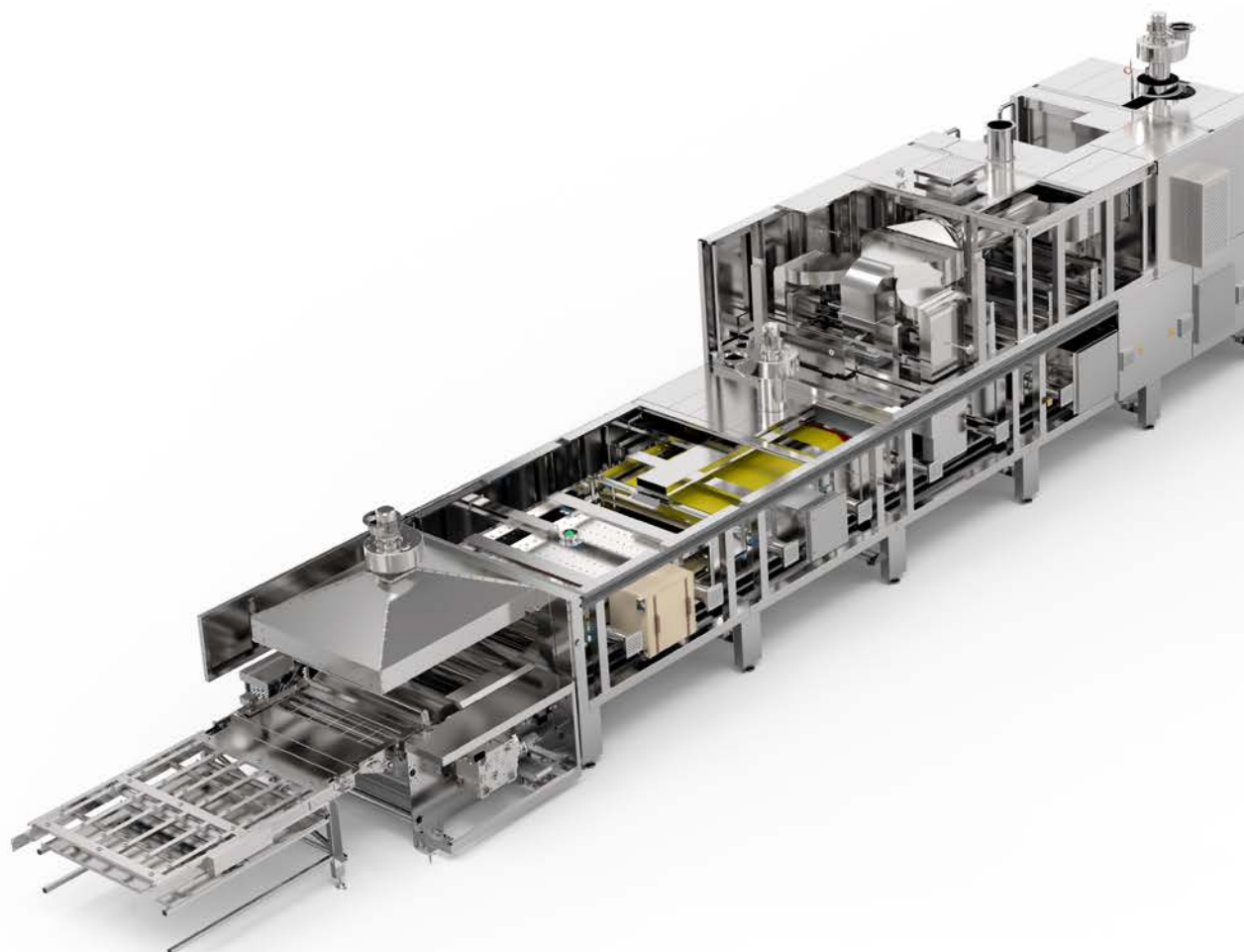
Il forno ciclotermico è ideale per la cottura di prodotti da forno con impasti morbidi, come biscotti, pane, tortine e pan di spagna. È composto da moduli su struttura in acciaio e camere di cottura progettate per dilatarsi grazie a un sistema a scorrimento.

Il calore, generato in una camera di combustione in acciaio inox, viene trasmesso tramite fasci radianti superiori e inferiori, alimentati da un bruciatore e una ventola che garantisce una distribuzione uniforme dell'aria calda. I due fasci sono controllabili in modo indipendente per massima precisione.

Il forno è dotato di isolamento in lana di roccia, sistema di tensionamento pneumatico e gruppo di traino con motore a inverter e comando manuale d'emergenza. Il controllo dell'intero sistema avviene tramite un quadro elettrico posto nelle vicinanze.

CONVECTION

CONVEZIONE



TECHNICAL SPECIFICATIONS

SPECIFICHE TECNICHE

MODEL:
MODELLO:

CONVEYOR:
TRASPORTATORE:

DRUM:
TAMBURO:

USEFUL WIDTH:
LARGHEZZA UTILE:

BAKING LENGTH:
LUNGHEZZA FORNO:

BISCUITS
BISCOTTI

WIRE MESH
RETE METALLICA

900 Ø mm

600÷3.600 mm

15 m

SPONGE CAKE
PANDISPAGNA

STEEL BAND
BANDA IN ACCIAIO

900 Ø mm

600÷3.600 mm

25 m

CONFECTIONERY
PASTICCERIA

WIRE MESH
RETE METALLICA

900 Ø mm

600÷3.600 mm

35 m



The convection oven is ideal for baking soft dough and poured products, and it is compatible with hybrid heating systems.

It consists of modules assembled on a steel structure, with baking chambers that can expand thanks to a sliding system. Heating is indirect, via a burner and a fan that distributes hot air into two independently adjustable chambers. A recirculation system with a heat exchanger ensures fast and precise thermal response.

The oven is equipped with heads featuring pneumatic tensioning and a motorized drive system (with manual backup in case of emergency), all controlled by an electrical control panel located near the oven.

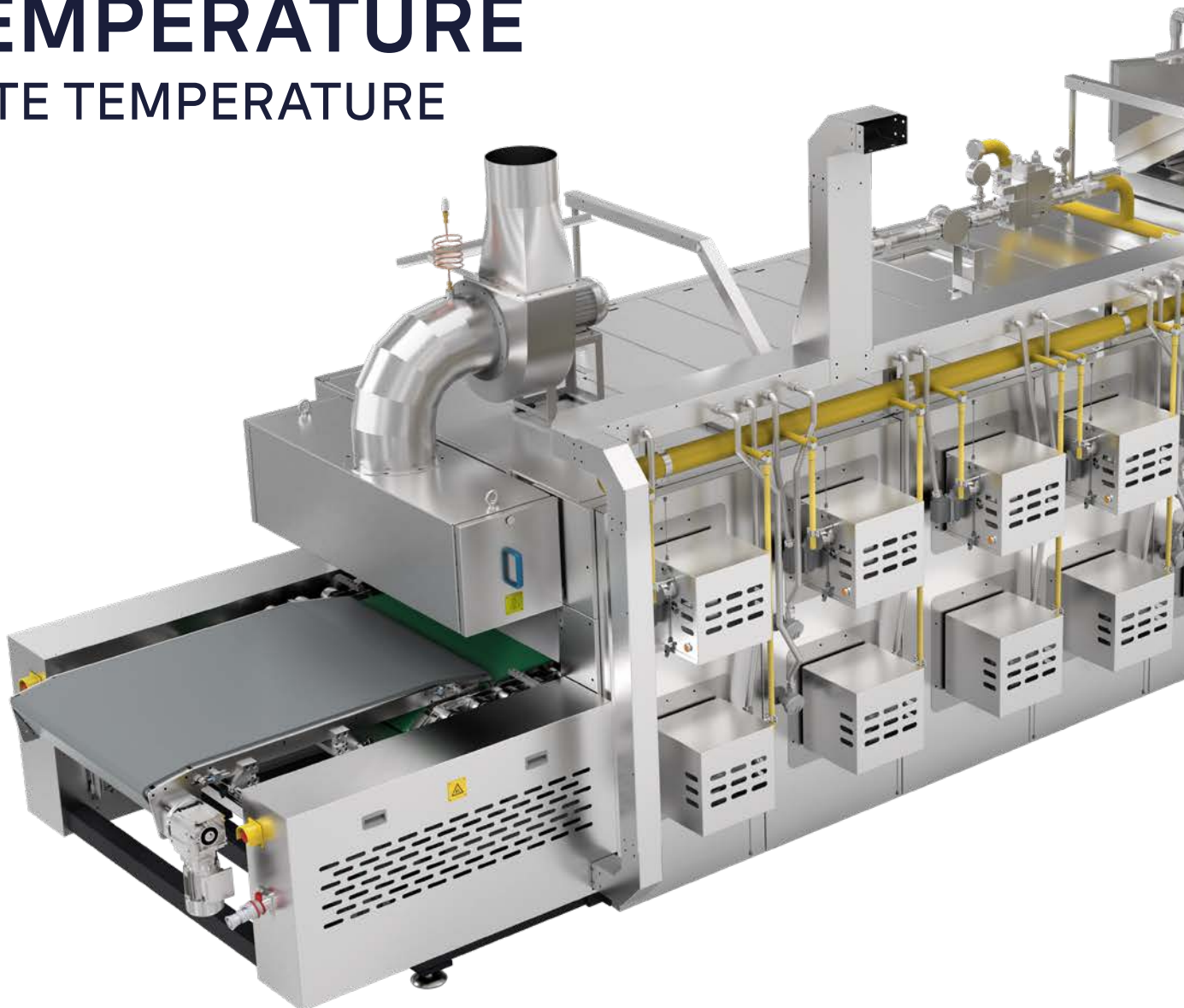
Il forno a convezione è ideale per la cottura di prodotti a pasta morbida e colati, ed è compatibile con sistemi ibridi di riscaldamento.

È composto da moduli assemblati su una struttura in acciaio, con camere in grado di dilatarsi grazie a un sistema a scorrimento. Il riscaldamento avviene indirettamente tramite un bruciatore e una ventola che distribuisce l'aria calda in due camere regolabili indipendentemente. Un sistema di ricircolo con scambiatore di calore garantisce rapidità e precisione nella risposta termica.

Il forno è dotato di testate con tensionamento pneumatico e traino motorizzato (anche manuale in emergenza), e controllato da un quadro elettrico vicino all'impianto.

HIGH TEMPERATURE

ALTE TEMPERATURE



TECHNICAL SPECIFICATIONS

SPECIFICHE TECNICHE

MODEL:
MODELLO:

PITA-BREAD-PIZZA
PITA-PANE-PIZZA

CONVEYOR:
TRASPORTATORE:

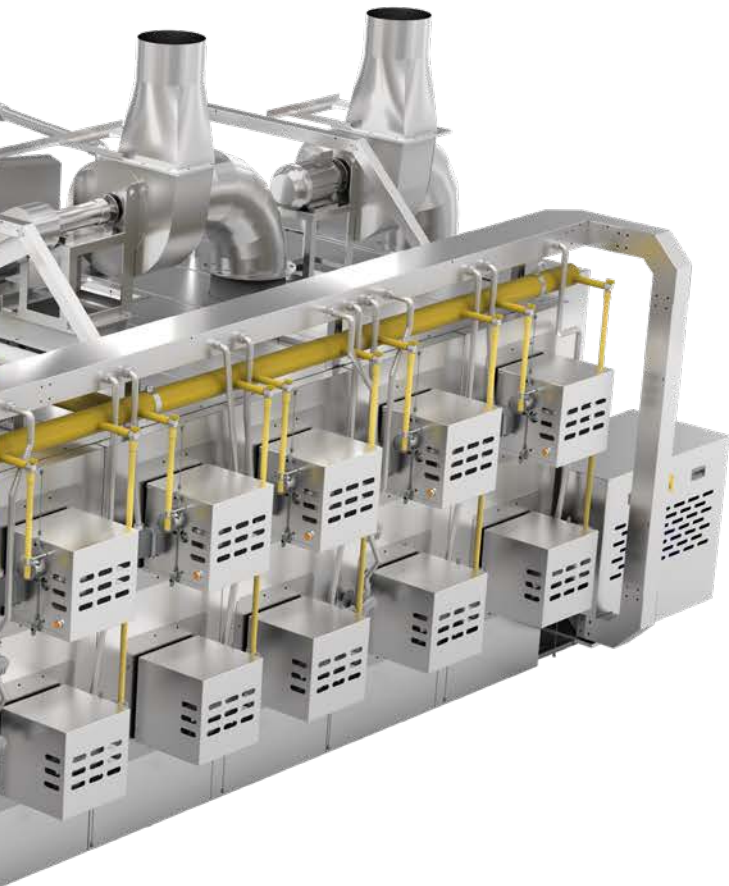
NATURAL STONE - STEEL PLATE
PIETRA NATURALE - PIASTRE IN ACCIAIO

USEFUL WIDTH:
LARGHEZZA UTILE:

600÷2.000 mm

BAKING LENGTH:
LUNGHEZZA FORNO:

4.000÷20.000 mm

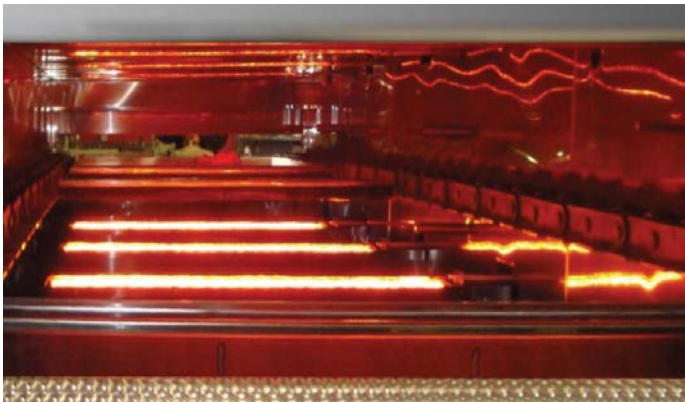


The radiant panel high temperature oven is designed for baking products that require high temperatures and short cooking times, such as pizza, pita, flatbread, and similar items.

The structure is made up of special modules mounted on a sturdy steel frame. The cooking chambers, built in reflective stainless steel, are equipped with a dedicated sliding system that allows for controlled expansion during operation.

Il forno a pannelli radianti ad alta temperatura è progettato per la cottura di prodotti che richiedono alte temperature e tempi brevi, come pizza, pita, pane arabo e affini.

La struttura è composta da moduli speciali montati su un robusto telaio in acciaio. Le camere di cottura, realizzate in acciaio inox riflettente, sono dotate di un sistema di scorrimento dedicato che ne consente la dilatazione in fase operativa.



Heat is generated by radiant burners located on the top and bottom of the baking chamber, and transmitted to the product through radiation.

Each baking zone features independent temperature control, adjustable separately for top and bottom. Steam and fumes are extracted via a longitudinal duct connected to a flue with fan and adjustable damper.

The chambers and combustion units are built with materials suitable for high-temperature operation. Thermal insulation is ensured by loose rock wool and rigid, enclosed in stainless steel panels.



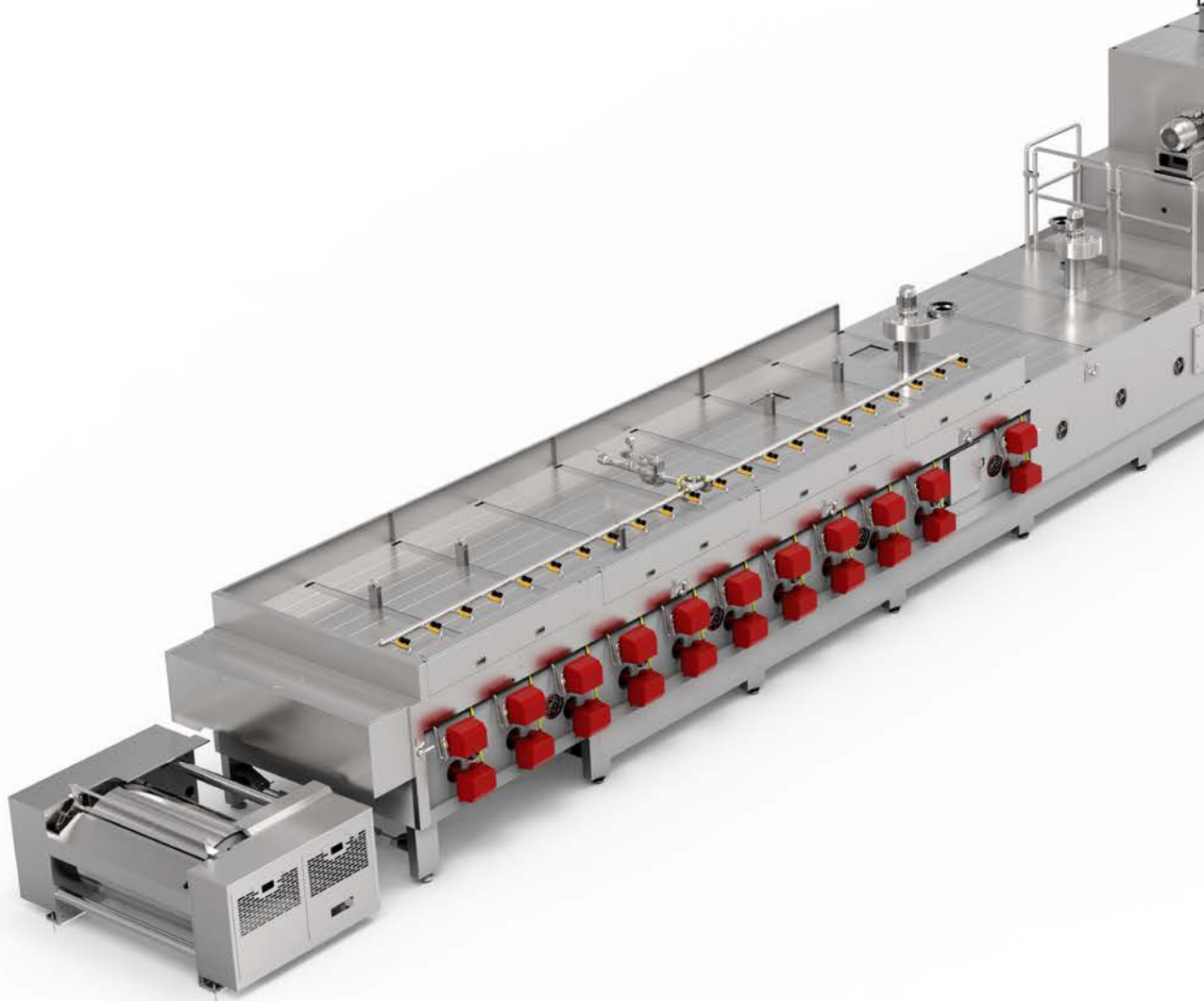
Camere e gruppi di combustione sono costruiti con materiali adatti alle alte temperature. L'isolamento termico è ottenuto con lana di roccia sfusa e rigida, racchiuse in pannelli in acciaio inox.

Il calore viene generato da bruciatori radianti posizionati su cielo e platea e trasmesso al prodotto tramite irraggiamento.

Ogni zona del forno ha controllo di temperatura indipendente, regolabile per cielo e platea. Fumi e vapori sono evacuati tramite un canale longitudinale collegato a un camino con ventilatore e serranda regolabile.

HYBRID

IBRIDO



TECHNICAL SPECIFICATIONS

SPECIFICHE TECNICHE

MODEL:
MODELLO:

BISCUITS
BISCOTTI

CRACKERS
CRACKER

CONVEYOR:
TRASPORTATORE:

WIRE MESH
RETE METALLICA

WIRE MESH
RETE METALLICA

DRUM:
TAMBURO:

900 Ø mm

900 Ø mm

USEFUL WIDTH:
LARGHEZZA UTILE:

600÷3.600 mm

600÷3.600 mm



The cooking system with a hybrid oven involves combining two or more different heating technologies, offering great operational flexibility.

This versatility is reflected in the ability to independently adjust the temperature of each oven zone, thanks to the management of airflow within the baking chamber and the control of vapor extraction in each individual area.

To ensure the efficiency and independence of the various thermal circuits, a protective damper is installed between each zone, which prevents unwanted air movement and temperature interference. This allows for precise control of the baking process and consistent final product quality.

Il sistema di cottura con forno ibrido prevede l'abbinamento di due o più differenti tecnologie di riscaldamento, offrendo una grande flessibilità operativa.

Questa versatilità si manifesta nella possibilità di regolare in modo indipendente la temperatura di ciascuna zona del forno, grazie alla gestione dei flussi d'aria all'interno della camera di cottura e al controllo dell'aspirazione dei vapori per ogni singola area.

Per garantire l'efficienza e l'indipendenza dei vari circuiti termici, tra una zona e l'altra viene installata una serranda di protezione, che impedisce movimenti d'aria indesiderati e interferenze tra le diverse temperature impostate. Questo consente un controllo preciso del processo di cottura e una qualità costante del prodotto finale.

YOUR PARTNER IN INDUSTRIAL BAKING SOLUTIONS

IL TUO PARTNER PER LA COTTURA INDUSTRIALE

NOVAFORNI is a family-run company based in the heart of Verona's industrial baking technology district. It combines experience, flexibility, and a direct customer approach, offering tailor-made solutions with an excellent cost-benefit ratio. A young and dynamic company, built to grow alongside its clients.

NOVAFORNI è un'azienda a conduzione familiare, nata nel cuore del distretto veronese della tecnologia per la cottura industriale. Coniuga esperienza, flessibilità e approccio diretto al cliente, offrendo soluzioni su misura e un eccellente rapporto costi/benefici. Una realtà giovane e dinamica, pensata per crescere insieme ai propri clienti.





NOVAFORNI
MÁQUINAS E FERRAMENTAS

[BUILD YOUR NEXT FUTURE]

Bartom S.r.l.
Legal Headquarter
Via Europa 29/B
31020 San Fior (TV) Italy

Operational Headquarter
Via Strà 175
37030 Colognola ai Colli (VR) Italy

Tel. +39 045 992 969
info@gruppodalcin.it

© DALCIN Company. All rights reserved.

[] DALCIN
**FOOD
PROCESSING**