



10.83 MG



Forno a carrello rotativo

10.83 MG è un forno a gasolio/gas a carrello rotativo destinato a panettieri, pasticceri e rosticci. E' polivalente e produttivo ed è indicato per le grandi panetterie e i laboratori industriali. Le sue particolarità sono: la portata rilevante del carrello, la grande capacità, l'ottimo rendimento energetico e l'inerzia importante dovuta alla massa dello scambiatore laterale. La porta e cerniera sono rinforzati. La ventilazione lenta impedisce la disidratazione dei prodotti. Accessibilità tecnica dalla parte anteriore del forno

Capacità

- 1 carrello per teglie da mm 800x1000 o 780 x980
- Produttività indicativa: da 180 a 216 baguettes da 250 gr su 18 piani. Da 108 a 135 pani da 400 gr su 15 piani

Principio di funzionamento:

Il carrello rotante su una piattaforma è attraversato da un flusso d'aria calda. La velocità di ventilazione, la massa e un irraggiamento equilibrato garantiscono cotture ottimali. Le vaporiere (specifiche Bongard) forniscono un vapore di qualità e in quantità sufficiente su tutta l'altezza del carrello. La ventilazione lenta diffonde una calore uniforme senza rischio di disidratare il prodotto. Lo scambiatore massiccio permette un susseguirsi di cotture mantenendo una regolarità di prodotto ed una produttività sostenuta.

Costruzione

Facciata: tutto in acciaio inox spazzolato - porta utensili - Porta lama - paracolpi di protezione comandi - sezionatore;

Camera di cottura: tutto inox - aperture di ventilazione regolabili - illuminazione alogena -trascinamento per mezzo di motoriduttore con limitatore di coppia;

Scambiatore: elevata prestazione in inox refrattario;

Rampa di accesso richiudibile ed estraibile;

Porta: 150 mm con doppio ancoraggio - guarnizioni porta su 4 facce - cerniere rinforzate - doppio vetro ventilato smontabile - impugnatura ergonomica;

Vaporiera : canali in ghisa micro-strutturata -iniettore multi livelli;

Elettrovalvole: 2 valvole elettriche - scarico dei vapori Programmabile;

Accessori

Caratteristiche dei carrelli: vedere scheda carrelli.

Configurazione

10.43 MG

Sistema movimento carrello	
Piattaforma girevole	■
Bruciatore	
Bruciatore a gas	<input type="checkbox"/> €
Bruciatore a gasolio	<input type="checkbox"/> €
Accesso frontale al bruciatore	■
Lato maniglia porta e comandi	
Tutto a sinistra	■
Comandi	
Elettronico Opticom	■
Elettromeccanico Ergocom con timer per partenza differita	<input type="checkbox"/>
Cappa - Estrattore	
Cappa con estrattore	■
Tensione di alimentazione	
400 V TRI + N 50/60 Hz	■

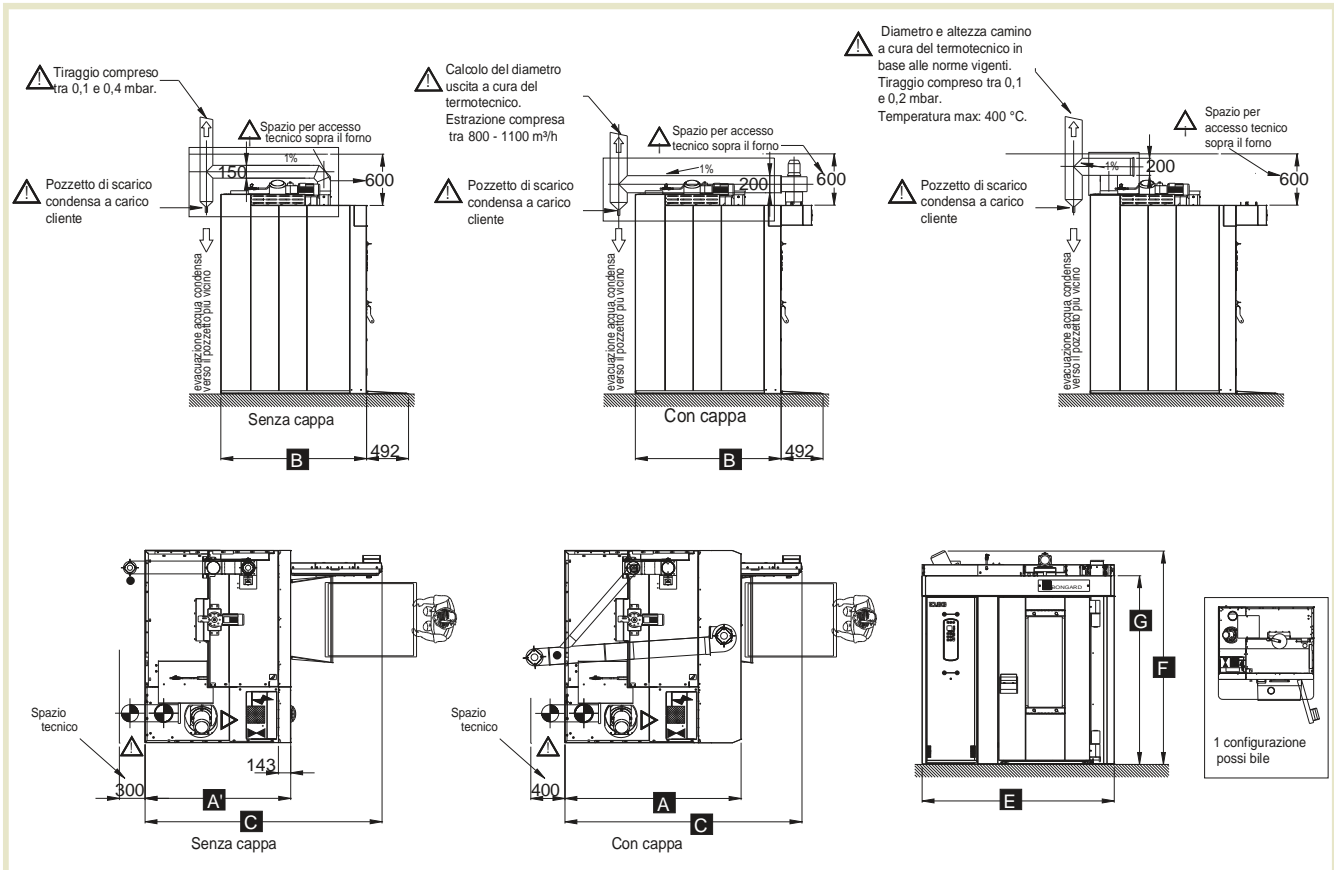
■ Standard / Optional / € Opzione a pagamento



Comando OPTICOM



Comando Elettromeccanici-



Caratteristiche dimensionali

A	Profondità sulla cappa - Depth with hood	mm	2062
A'	Profondità sulla fascia - Depth with headband	mm	1705
B	Profondità a terra - Depth on the floor	mm	1705
C	Profondità totale porta aperta - Depth (door opened)	mm	2774
E	Larghezza a terra - Width on the floor	mm	2251
F	Altezza totale - Total height	mm	2492
G	Altezza totale facciata- Total height (oven front)	mm	2200
	Superficie al suolo - floor space	m ²	3,9
	Peso - weight	kg	1830

Caratteristiche generali

Camera di cottura - baking chamber :			
	Altezza carrello utile max - Max rack height	mm	1785
	Larghezza carrelli utili max - Max rack width	mm	900
	Ø max di rotazione - maximum rotating diameter	mm	1350
	Peso totale ammesso sul piatto girevole - allowable weight on turnable table	kg	200
Passaggio minimo per cantiere - Space required to access building			
	Passaggio porta - Minimum door clearance	mm	1020

Caratteristiche energetiche - Energy characteristics

Potenze elettriche	
Potenza di collegamento - Power connecting	2 kW
Potenza raccordo estrattore - Exhaust fan connecting power	0.18 kW
Potenza di riscaldamento - heating power	110 kW
Incremento medio temperatura - Average temperature increment	da 10 a 12° C/min
Temperatura massima di utilizzo del forno - Max rating temperature	280 °C

- Scarico condensa H=65 mm, Ø 3/4".
- Alimentazione elettrica dall'alto direttamente sul quadro
- Alimentazione bruciatore a gas con tubo galva 3/4" o Gasolio in rame 10/12 con valvola di intercettazione.
- Alimentazione acqua fredda dall'alto con rubinetto di arresto Ø 3/8"-12/14 mm, pressione : 2.5-4 bars
- Evacuazione vapore, Ø 150 mm. Tiraggio naturale tra 0.1-0.4 mbars.
- Opzione cappa : evacuazione vapore, Ø 200 mm. Estrazione compresa tra 800-1100 m³/h
- Evacuazione fumi, Ø 200 mm. Tiraggio compreso tra 0.1-0.2 mbars.
- Bocca aria inox 200 x 200 mm per bruciatore.

Importante: spazio tecnico minimo sopra il forno: 600 mm