



6.43 E



Forno a carrello rotativo

6.43 E è un forno elettrico a carrello rotativo destinato a panifici e pasticcerie. E' molto compatto e trova collocazione anche negli spazi più ristretti. Garantisce una cottura omogenea ed uniforme anche dei prodotti più delicati. È dotato di Tecnologia "soft flow" per una ventilazione lenta ed efficace. Nuovo scambiatore con rendimento migliorato. Disinnesto di sicurezza su trascinamento dei carrelli.

Capacità

- 1 carrello per teglie da mm 400x600
- Produttività indicativa: 108 baguettes da 200 gr o 150 panini da 60 gr su 18 piani

Principio di funzionamento:

Il carrello rotativo su piattaforma girevole oppure con aggancio in alto a seconda dei modelli, è attraversato da un flusso d'aria calda. La velocità di ventilazione, la massa e l'irradiazione equilibrate garantiscono cotture ottimali. Le vaporiere (con specifiche Bongard) forniscono un vapore di qualità e in quantità sufficiente su tutta l'altezza del carrello. La ventilazione lenta diffonde un calore uniforme senza rischio di disidratare il prodotto.

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;

Resistenze inox: ad alta prestazione;

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

6.43 E

Sistema movimento carrello	
Piattaforma girevole	<input checked="" type="checkbox"/>
Aggancio in alto	<input type="checkbox"/>
Resistenze elettriche	
Accesso a sinistra	<input type="checkbox"/>
Accesso a destra	<input type="checkbox"/>
Accesso posteriore	<input checked="" type="checkbox"/>
Lato maniglia porta e comandi	
Tutto a sinistra	<input checked="" type="checkbox"/>
Tutto a destra	<input type="checkbox"/>
Comandi	
Elettronico Opticom	<input checked="" type="checkbox"/>
Elettromeccanico Ergocom	<input type="checkbox"/>
Cappa - Estrattore	
Cappa con estrattore	<input checked="" type="checkbox"/>
Tensione di alimentazione	
400 V TRI + N 50/60 Hz	<input checked="" type="checkbox"/>
230 V MONO 50 Hz	<input type="checkbox"/>

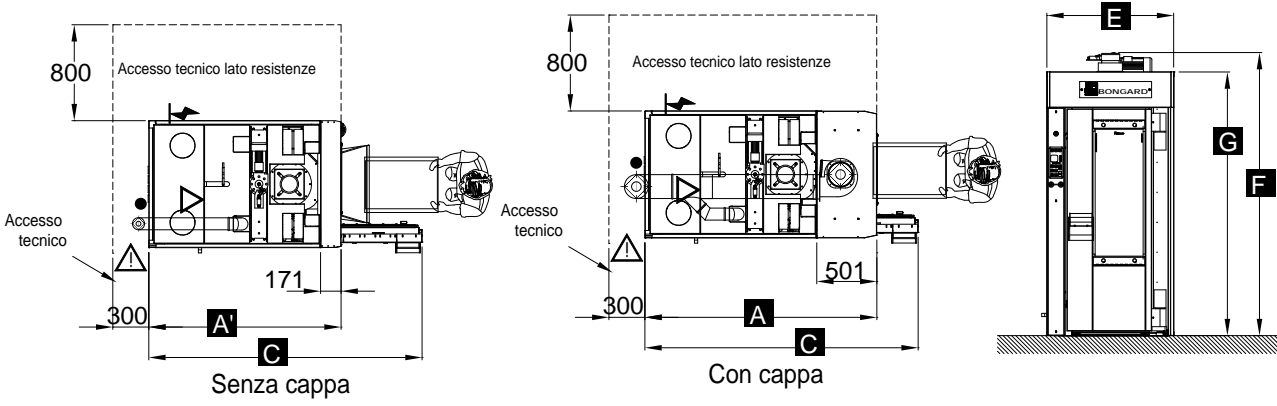
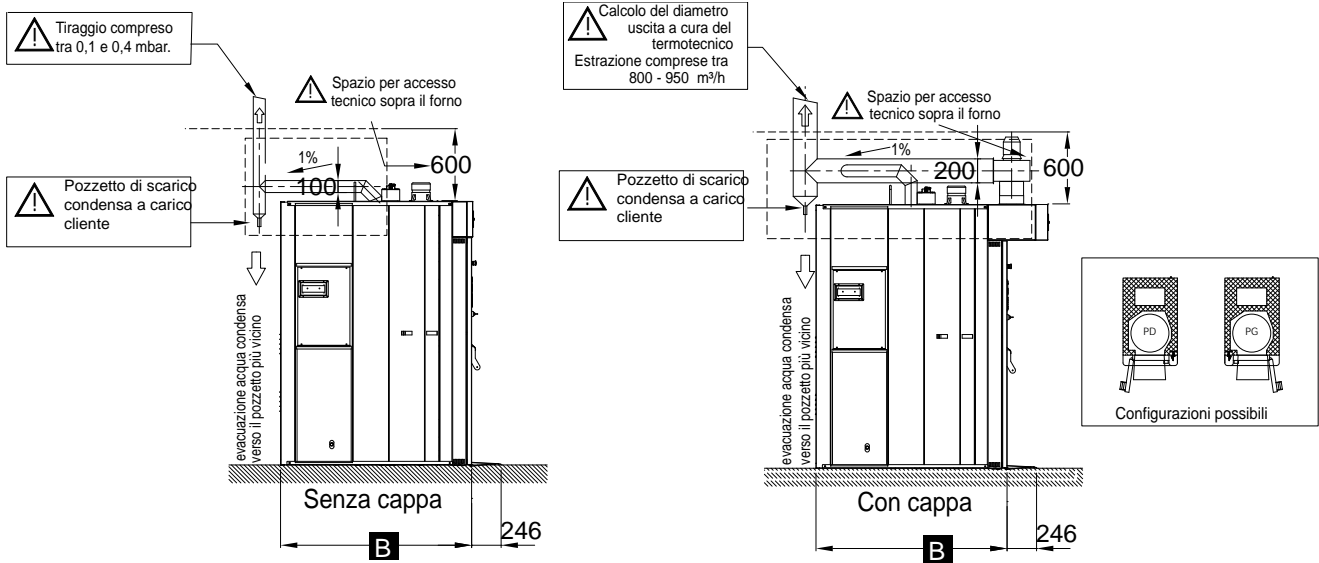
Standard / Optional / € Opzione a pagamento



Comando Opti-



Comando Elettromeccanici-



Caratteristiche dimensionali

A	Profondità sulla cappa - Depth with hood	mm	1933
A'	Profondità sulla fascia - Depth with headband	mm	1603
B	Profondità a terra - Depth on the floor	mm	1594
C	Profondità totale porta aperta - Depth (door opened)	mm	2279
E	Larghezza a terra - Width on the floor	mm	1061
F	Altezza totale - Total height	mm	2362
G	Altezza totale facciata- Total height (oven front)	mm	2200
Superficie al suolo - floor space		m ²	1,95
Peso - weight		kg	850

Caratteristiche generali

Camera di cottura - baking chamber :			
	Altezza carrello utile max - Max rack height	mm	1785
	Larghezza carrelli utili max - Max rack width	mm	460
	Ø max di rotazione - maximum rotating diameter	mm	840
	Peso totale ammesso sul piatto girevole -	kg	150
Passaggio minimo per cantiere - Space required to access building			
	Passaggio porta - Minimum door clearance	mm	580

Caratteristiche energetiche - Energy characteristics

Potenze elettriche	
Potenza di collegamento - Power connecting	38 kW
Potenza raccordo estrattore - Exhaust fan connecting power	0.18 kW
Potenza di riscaldamento - heating power	36 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 acqua fredda dall'alto con rubinetto di arresto. Ø 3/8"-12/14 mm, pressione : 2.5-4 bars
- ⊙ Evacuazione vapore, Ø 100 mm.
Tiraggio naturale tra 0.1-0.4 mbars.
- Opzione cappa : evacuazione vapore, Ø 200 mm.
Estrazione compressa tra 800-950 m³/h.

Importante: spazio tecnico minimo sopra il forno: 600 mm
Spazio tecnico minimo lato resistenze: 800 mm