



8.43 FE



Forno a carrello fisso

8.43 FE è un forno elettrico a carrello fisso destinato a panifici e pasticcerie. E' polivalente e molto compatto, e trova collocazione anche negli spazi più ristretti. Ideale per cottura di prodotti da panetteria e pasticceria. Ventilazione efficace. 3 turbine con flusso d'aria inverso assicurano una buona ripartizione dell'aria calda. Porta robusta con spessore da 150 mm e cerniere rinforzate.

Capacità

- 1 carrello fisso per teglie mm 460x800 o 400x800.
- Produttività indicativa su 15 piani: 90 baguettes da 250 gr o 60 pezzature da 400 gr

Principio di funzionamento:

Ventilato dalla parte posteriore. Il carrello viene attraversato dall'aria calda emessa da 3 turbine a flusso d'aria inverso e questo garantisce una cottura controllata. Delle vaporiere disposte su tutta l'altezza del carrello assicurano un vapore di qualità e in quantità sufficiente per tutto il

Costruzione

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

Camera di cottura: tutto in inox;

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

8.43 FE

Energia/Funzionamento

Elettrico



Lato maniglia porta e comandi

Tutto a sinistra



Tutto a destra



Comandi

Elettronico Opticom



Cappa - Estrattore

Cappa con estrattore



Tensione di alimentazione

400 V TRI + N + Gr 50/60 Hz



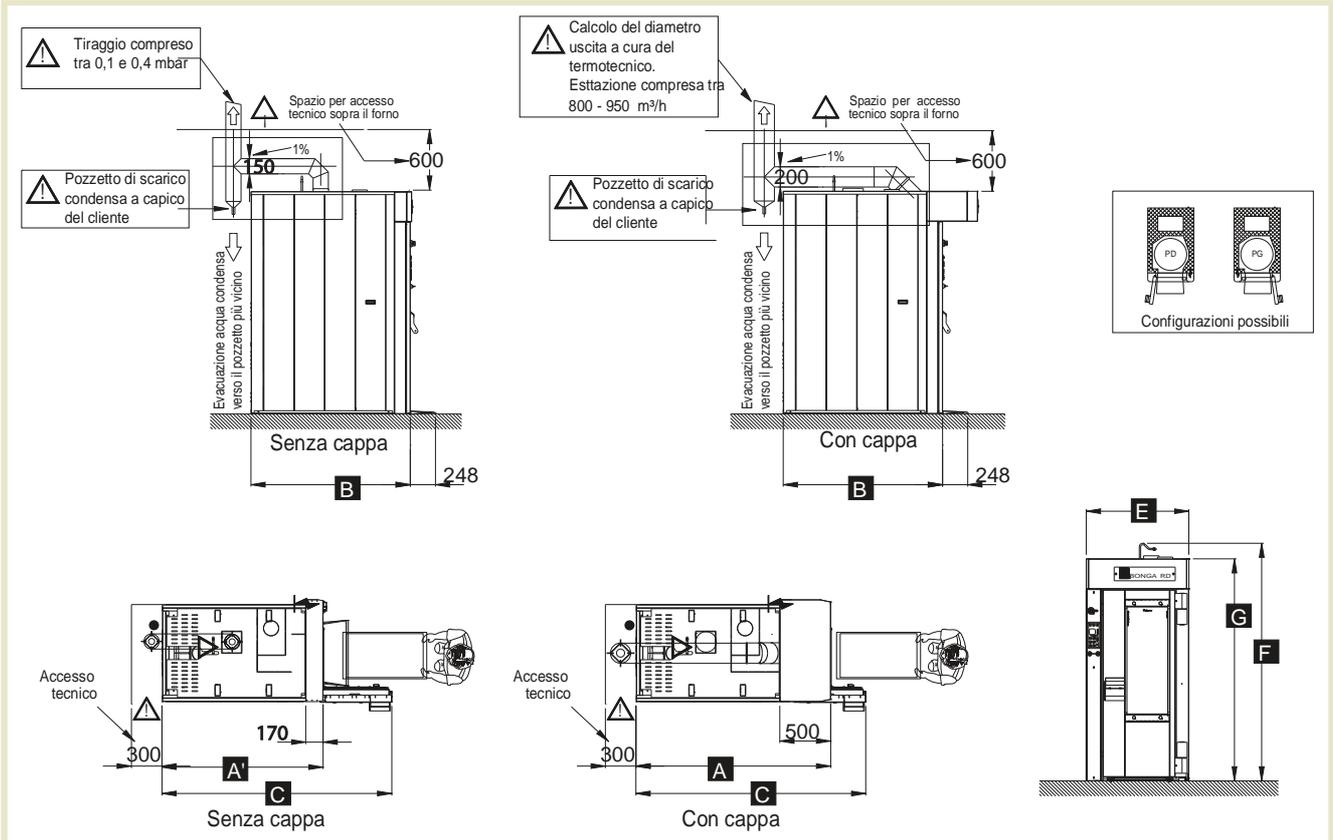
230 V TRI + N + Gr 50/60 Hz



Standard / Optional / € Opzione a pagamento

Comando Opticom





Caratteristiche dimensionali

A	Profondità sulla cappa - Depth with hood	mm	1910
A'	Profondità sulla fascia - Depth with headband	mm	1580
B	Profondità a terra - Depth on the floor	mm	1566
C	Profondità totale porta aperta - Depth (door opened)	mm	2256
E	Larghezza a terra - Width on the floor	mm	1009
F	Altezza totale - Total height	mm	2354
G	Altezza totale facciata- Total height (oven front)	mm	2200
Superficie al suolo - floor space		m ²	1,5
Peso - weight		kg	750

Caratteristiche generali

Camera di cottura - baking chamber :			
	Altezza carrello utile max - Max rack height	mm	1800
	Larghezza carrelli utili max - Max rack width	mm	525
	Peso totale ammissibile	kg	200
Passaggio minimo per cantiere - Space required to access building			
	Passaggio porta (montato) Minimum door clearance (assembled)	mm	580
	Passaggio porta (smontato) Minimum door clearance (disassembled)	mm	870
	Passaggio porta (smontato sul posto) Minimum door clearance (disassembled at site)	mm	780

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 d'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 800-950 m³/h.

Importante: spazio tecnico minimo sopra il forno: 600 mm