



CERVAP Compact GME

Proprietà di Esmach SpA - riproduzione vietata



Forno a piani a tubi di vapore

1/1 versione 01 gennaio 2017

Il CERVAP Compact GME è un forno a gas/gasolio a piani adatto alla cottura di prodotti da panetteria e pasticceria. Camera da 800 mm ad unico sportello. Il piano elettrico indipendente consente cotture diverse e particolari.

Questo forno è il più compatto della gamma. Possibilità di avviamento differito. Viene consegnato in 3 sottoinsiemi per agevolare le operazioni di montaggio. Garanzia: 10 anni per i tubi anulari, 5 anni per la camera di combustione in inox refrattario (Vedere il paragrafo sulla possibilità di estensione).

Capacità e caratteristiche

- Superficie di cottura: 4,9 m² con profondità 123 cm - 5,7 m² con profondità 143 cm;
- 1 sportello da 800 mm;
- 5 piani utili: 3 piani gasolio/gas da 160 mm - 1 piano gasolio/gas da 220 mm - 1 piano elettrico da 220 mm.

Principio di funzionamento:

Un insieme di tubi a tenuta stagna, che contengono acqua, forma lo scambiatore e la camera di cottura del forno. I tubi diffondono un calore uniforme in tutti i punti della camera di cottura e questo dà flessibilità e reattività eccezionali al forno.

Costruzione

Facciata: tutto in acciaio inox spazzolato - impugnatura ergonomica 3 posizioni - vetri smontabili - cappa con estrattore;

Camera di cottura: suolo in materiale refrattario spessore 20 mm di spessore - illuminazione alogena;

Scambiatore: 19 tubi anulari per metro lineare - camera di combustione in inox refrattario - regolatore di tiraggio;

Vaporiera: indipendente - 1 per piano;

Piano elettrico indipendente: regolazione suolo/cielo indipendente - vaporiera riscaldata elettricamente;

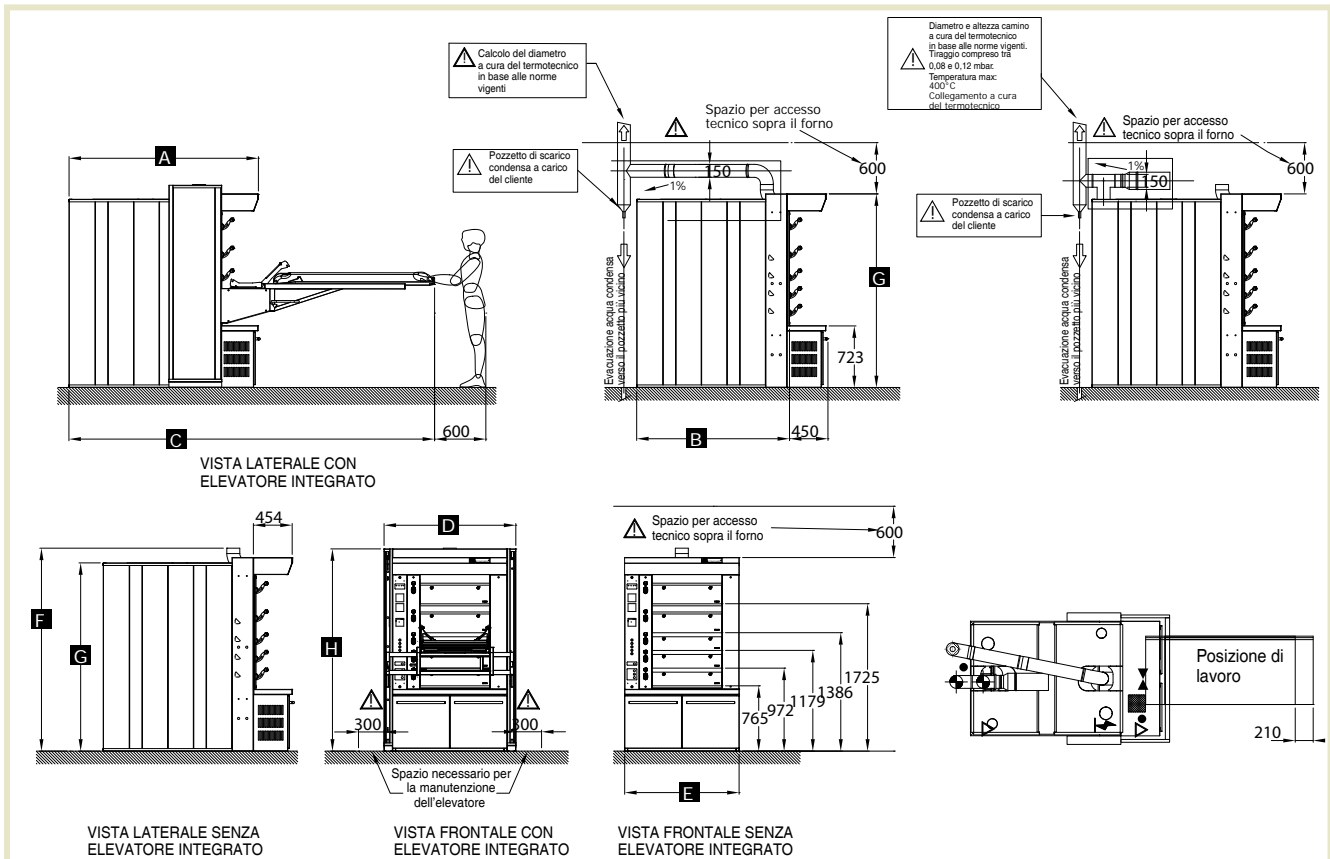
Isolamento: pannelli in lana di roccia incrociati - vetri riflettenti.

Configurazione GME	CERVAP COMPACT
Bruciatore	
Bruciatore a gas	<input type="checkbox"/> €
Bruciatore a gasolio	<input type="checkbox"/> €
Lato impugnatura e pulsante vapore	
Tutto a sinistra	<input checked="" type="checkbox"/>
Tutto a destra	<input type="checkbox"/>
Comandi	
Comando Opticom a sinistra	<input checked="" type="checkbox"/>
Valvole	
Valvola in ciascun piano	<input checked="" type="checkbox"/>
Cappa - Estrattore	
Cappa con estrattore	<input checked="" type="checkbox"/>
Agganci sul forno	
Agganci interni	<input checked="" type="checkbox"/>
Elevatore integrato	
Elevatore integrato standard	<input type="checkbox"/> €
Varie	
Finitura in acciaio inox (solo per 123–143)	<input type="checkbox"/> €
Iniezione vapore ad impulsi	<input checked="" type="checkbox"/>
Tensione di alimentazione	
230 V MONO + N 50Hz	<input checked="" type="checkbox"/>
■ Standard / □ Option / □ € Option a pagamento / ❖ Non disponibile	



Forno a piani a tubi di vapore CERVAP Compact GME

Proprietà di Esmach SpA - riproduzione vietata



Caractéristiques énergétiques	800/5.123 GME	800/5.143 GME
Potenza generale dei collegamenti	7,1 kW	7,7 kW
Potenza di riscaldamento gasolio/gas	35 kW	40 kW
Potenza di riscaldamento elettrico	10,7 kW	11,9 kW
Gradiente medio raggiungimento temperatura	1,5 a 2°C/min	1,5 a 2°C/min
Temperatura max di utilizzo del forno	280°C	280°C

- Scarico condensa, H=65 mm, Ø 3/4".
- ⚡ Alimentazione elettrica dall'alto direttamente sul quadro. Quadro di potenza ad 1 metro dal suolo.
- ⚡ Alimentazione bruciatore a gas con tubo in galva 3/4" o gasolio con tubo 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. Estrazione compresa tra 800-950 m³/h.
- ⊙ Evacuazione fumi, Ø 150 mm. Tiraggio compreso tra 0,08 e 0,12 mbars.
- Bocca aria inox 200 x 200 mm per bruciatore.

Caratteristiche tecniche

Modello	A mm	B mm	C mm	D mm	E mm	F mm	G mm	H mm	Superficie di cottura m²	Superficie a terra m²	Peso totale kg
Cervap Compact GME 123											
800/5.123	2215	1790	3937	1540	1340	2376	2266	2367	4.9	3	1750
Cervap Compact GME 143											
800/5.143	2425	2000	4306	1540	1340	2376	2266	2367	5.7	3.3	1860