



CERVAP Compact



Forno a piani a tubi di vapore

Il Cervap Compact è un forno a gas/gasolio a piani fissi adatto alla cottura di prodotti da panetteria e pasticceria. Un solo sportello per piano. Facciata tutta in inox. È il forno 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: 3,9 m² e 4,5 m²
- 1 sportello da 800 mm;
- Altezza utile dei piani: 3 piani da 160 mm utili, 1 piano da 220 mm utili.

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

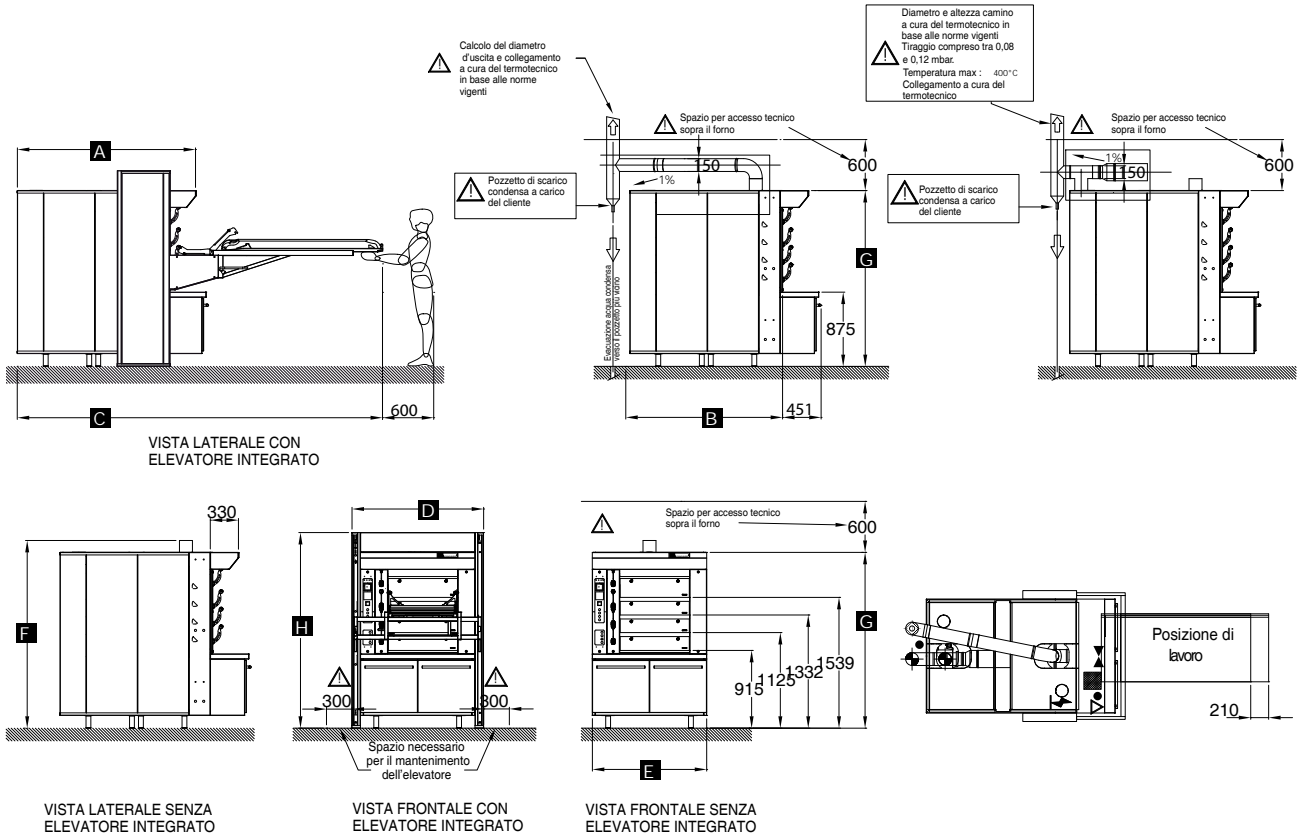
Facciata: tutto in acciaio inox spazzolato - impugnatura ergonomica IDL 3 posizioni - vetri smontabili - cappa con estrattore;
 Camera di cottura : suolo in materiale refrattario spessore 20 mm - illuminazione alogena;
 Scambiatore: 19 tubi anulari per metro lineare - camera di combustione in inox refrattario - regolatore di tiraggio;
 Vaporiera: indipendente - 1 per piano;
 Isolamento: con pannelli in lana di roccia incrociati - Vetri riflettenti.

Configurazione PACT	CERVAP COM-PACT
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

Proprietà di Esmach SpA - riproduzione vietata



Caratteristiche energetiche	800/4.123	800/4.143
Potenza generale dei collegamenti	0,7 kW	0,7 kW
Potenza di riscaldamento gasolio/gas	35 kW	40 kW
Potenza di riscaldamento elettrico	-	-
Gradiente medio raggiungimento temperatura	1,5 à 2°C/min	1,5 à 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 un metro dal suolo.
- ⚡ Alimentazione bruciatore a gas con tubo 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 123											
800/4.123	2090	1790	3937	1540	1340	2208	2070	2301	3.9	3	135
Cervap Compact 143											
800/4.143	2300	2000	4306	1540	1340	2208	2070	2301	4.5	3.3	1460