



CERVAP



Forno a piani a tubi di vapore

Il Cervap è un forno a gas/gasolio a piani adatto alla cottura di prodotti da panetteria e pasticceria. La gamma comprende forni ad 1, 2, e 3 sportelli per piano per soddisfare tutte le esigenze, anche dei panifici con spazio ristretto. Il forno ha un ottimo rendimento energetico e garantisce cotture identiche a quelle dei forni tradizionali. Possibilità di avviamento differito. Viene consegnato in 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: da 4,5 a 24 m²;
- Altezza utile per piano: 170 mm;
- Numero di piani: 3 o 4;
- Sportelli da 600 mm;
- Numero di sportelli: da 1 a 3 per piano (vedere mappa).

Principio di funzionamento:

Un insieme di tubi a tenuta stagna, che contengono acqua, forma lo scambiatore e le camere di cottura di questo forno. L'energia prodotta dal bruciatore viene utilizzata due volte: una prima volta per riscaldare la camera di combustione attraverso la fiamma, una seconda volta per riscaldare i tubi utilizzando il gas di combustione. 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 F" a 3 posizioni - vetri smontabili - cappa con estrattore;
Camera di cottura: suolo in pietra refrattaria spessore 20 mm-illuminazione alogena.

Scambiatore: 24 tubi anulari a giro semplice per metro lineare-camera combustione in inox refrattario-regolatore di tiraggio.

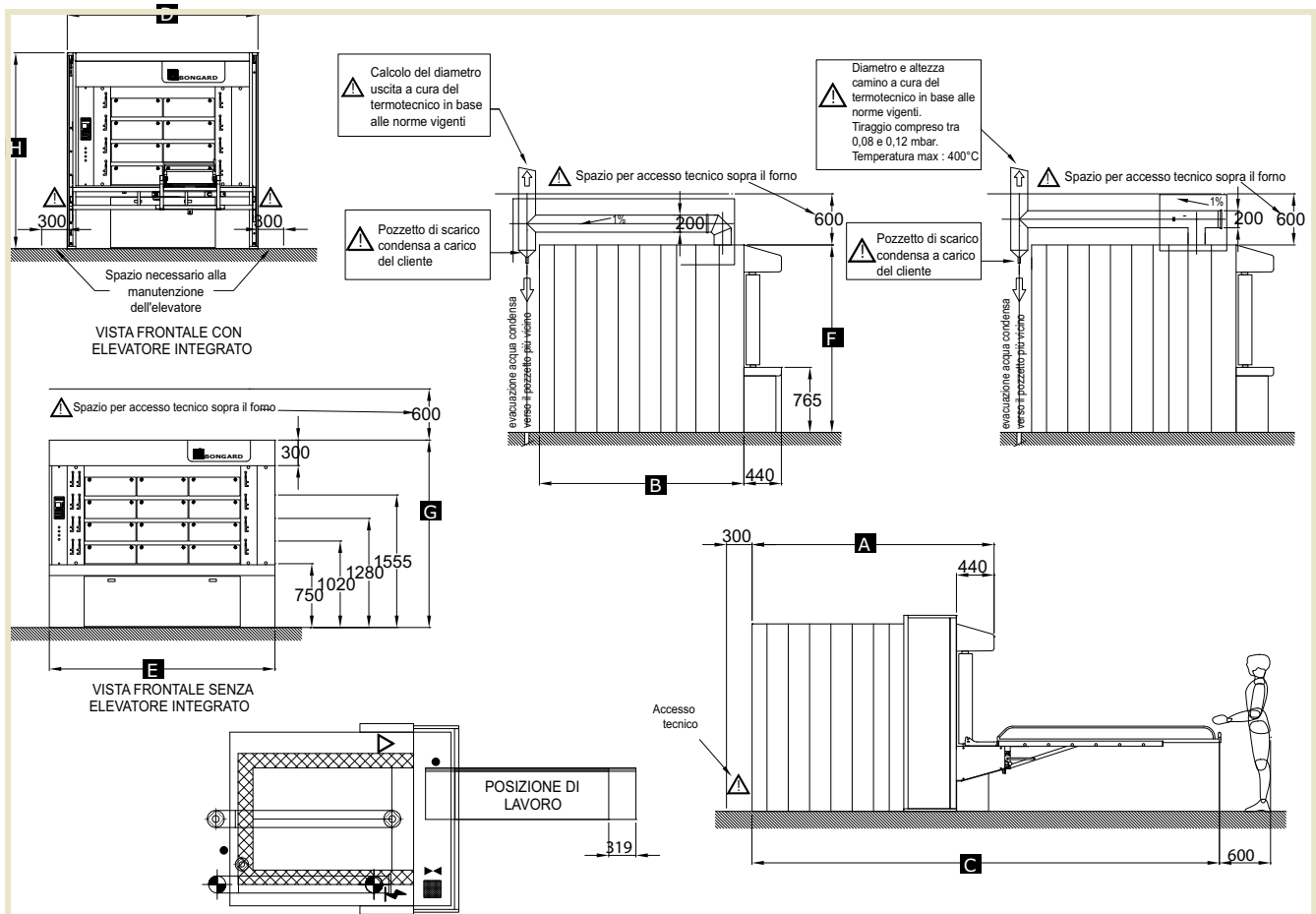
Isolamento: con pannelli in lana di roccia incrociati - vetri riflettenti.

Configurazione	CERVAP
Bruciatore	
Bruciatore a gas	<input type="checkbox"/> €
Bruciatore a gasolio	<input type="checkbox"/> €
Lato impugnatura F	
2 sportelli: 1 a sinistra - 1 a destra	■
Comandi	
Comando Opticom a sinistra	■
Valvole	
Valvola in ciascun piano	■
Cappa - Estrattore	
Cappa con estrattore	■
Agganci sul forno	
Agganci interni	■
Agganci esterni	<input type="checkbox"/>
Elevatore integrato	
Elevatore integrato standard	<input type="checkbox"/> €
Con colonne prelaccate	■
Con colonne inox	<input type="checkbox"/>
Varie	
Schermatura sulla volta	■
Adattamento per elevatore integrato	<input type="checkbox"/>
Elettrovalvola in ottone	■
Iniezione vapore ad impulsi	■
Tensione di alimentazione	
230 V MONO + N 50Hz	■
■ Standard / <input type="checkbox"/> Option / <input type="checkbox"/> € Option a pagamento / ❖ Non disponibile	



Forno a piani a tubi di vapore CERVAP

Proprietà di Esmach SPA - riproduzione vietata



- Scarico condensa, H=200 mm, Ø 3/4".
- ⚡ Alimentazione elettrica dall'alto direttamente sul quadro. Quadro di poenza ad 1 m 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 Ø 1/2"-12/14 mm rame, pressione : 2.5-4 bars
- ⊙ Evacuazione vapore, Ø 200 mm. Estrazione compressa tra 450-800 m³/h.
- ◐ Evacuazione fumi, Ø 200 mm. Tiraggio compreso tra 0,08 e 0,12 mbars.
- Bocca aria, inox 200 x 200 mm per bruciatore.

Modello	Potenza raccordi generali	Potenza di riscaldamento Gasolio/Gas
Cervap - 2 sportelli da 600 mm - 3 piani		
600/6.164	1,0 kW	47,7 kW
600/6.186	1,0 kW	52,0 kW
600/6.201	1,0 kW	54,0 kW
600/6.222	1,0 kW	64,0 kW
600/6.259	1,0 kW	70,9 kW
Cervap - 2 sportelli 600 mm - 4 piani		
600/8.164	1,0 kW	64,0 kW
600/8.186	1,0 kW	68,0 kW
600/8.201	1,0 kW	72,0 kW
600/8.222	1,0 kW	76,0 kW
600/8.259	1,0 kW	82,6 kW
Cervap - 3 sportelli da 600 mm - 3 piani		
600/9.186	1,0 kW	77,9 kW
600/9.222	1,0 kW	82,6 kW
600/9.259	1,0 kW	95,4 kW
Cervap - 3 sportelli da 600 mm - 4 piani		
600/12.164	1,0 kW	82,6 kW
600/12.186	1,0 kW	87,2 kW
600/12.201	1,0 kW	95,4 kW
600/12.222	1,0 kW	107 kW
600/12.259	1,0 kW	118,6 kW



Forno a piani a tubi di vapore CERVAP

Caratteristiche tecniche

<i>Modello</i>	<i>A mm</i>	<i>B mm</i>	<i>C mm</i>	<i>D mm</i>	<i>E mm</i>	<i>F mm</i>	<i>G mm</i>	<i>H mm</i>	<i>Superficie cottura m²</i>	<i>Superficie a terra m²</i>	<i>Peso totale Forno montato, vuoto, senza zoccolo Kg</i>
Cervap - 2 sportelli da 600 mm - 3 piani											
600/6.164	2600	2160	4577	2240	2040	2230	2200	2301	6,0	5,3	2800
600/6.186	2840	2400	5076	2240	2040	2230	2200	2301	6,8	5,8	3150
600/6.201	2980	2540	5216	2240	2040	2230	2200	2301	7,3	6,1	3400
600/6.222	3220	2780	5826	2240	2040	2230	2200	2301	8,2	6,6	3600
600/6.259	3600	3160	5826	2240	2040	2230	2200	2301	9,6	7,3	4000
Cervap - 2 sportelli da 600 mm - 4 piani											
600/8.164	2600	2160	4577	2240	2040	2230	2200	2301	7,9	5,3	3750
600/8.186	2840	2400	5076	2240	2040	2230	2200	2301	9,0	5,8	4000
600/8.201	2980	2540	5216	2240	2040	2230	2200	2301	9,8	6,1	4300
600/8.222	3220	2780	5826	2240	2040	2230	2200	2301	10,9	6,6	4500
600/8.259	3600	3160	5826	2240	2040	2230	2200	2301	12,7	7,3	5000
Cervap - 3 sportelli da 600 mm - 3 piani											
600/9.186	2840	2400	5076	2850	2650	2230	2200	2301	10,2	7,5	4500
600/9.222	3220	2780	5826	2850	2650	2230	2200	2301	12,3	8,5	5000
600/9.259	3600	3160	5826	2850	2650	2230	2200	2301	14,3	9,5	5500
Cervap - 3 sportelli da 600 mm - 4 piani											
600/12.164	2600	2160	4577	2850	2650	2230	2200	2301	11,9	6,9	5700
600/12.186	2840	2400	5076	2850	2650	2230	2200	2301	13,6	7,5	6000
600/12.201	2980	2540	5216	2850	2650	2230	2200	2301	14,7	7,9	6400
600/12.222	3220	2780	5826	2850	2650	2230	2200	2301	16,3	8,5	6700
600/12.259	3600	3160	5826	2850	2650	2230	2200	2301	19,1	9,5	7500

Proprietà di Esmach SpA - riproduzione vietata

2/2 versione 01 gennaio 2017

