



EF-A



Forno a piani a tubi di vapore

EF-A è un forno a gasolio (su richiesta, mediante adozione di apposita fornacella, anche combustibili solidi: legna-carbone). È adatto alla cottura di prodotti da panetteria e pasticceria, particolarmente ideale per pane casereccio e pane grosso. La gamma comprende forni ingombro ottimizzato a 3 camere sovrapposte, a 2, 3 e 4 sportelli per piano per soddisfare le esigenze, anche dei panifici con spazio ristretto. Il forno ha un ottimo rendimento energetico e garantisce cotture identiche a quelle dei forno tradizionali. Viene consegnato in sottoinsiemi per agevolare le operazioni di montaggio.

Capacità e caratteristiche

- Superficie di cottura: da 6 a 21 m²;
- Altezza utile per piano: 190mm prima e seconda camera/ mm 230 camera superiore
- Numero di piani: 3;
- Numero di sportelli: da 2-3-4 sportelli per piano da 600 mm

Principio di funzionamento:

Distribuzione del calore per mezzo di tubi in acciaio speciale, ad anello chiuso, con doppia diramazione per il cielo e la platea di ogni camera. I fumi caldi generati dal bruciatore (o dal combustibile solido) trasformano l'acqua contenuta nei tubi in vapore surriscaldato che si espande uniformemente lungo l'anello e le sue diramazioni che costituiscono la superficie radiante che circonda ogni camera di cottura. La trasmissione del calore per mezzo di "tubi di vapore" risulta molto efficace in quanto sfrutta l'elevato coefficiente di scambio termico del vapore al alta temperatura. Gli elevati valori di inerzia termica permettono la cosiddetta cottura "in discesa", a bruciatore spento, evitando continui sbalzi della temperatura.

Costruzione

Facciata: acciaio inox per bocca, cappa e quadro comandi. Pannelli del bancale in lamiera verniciata. Vetri smontabili, impugnatura "F" a 3 posizioni. 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.
Isolamento: con pannelli in lana di roccia incrociati - vetri riflettenti.

Configurazione	EF-A
Bruciatore	
Bruciatore a gasolio	<input type="checkbox"/> €
Fornacella laterale	<input type="checkbox"/> €
Comandi	
Ergocom base	■
Ergocom avanzato (con orologio)	<input type="checkbox"/> €
Valvole	
Valvola evacuazione vapore manuale su ciascun piano	■
Cappa - Estrattore	
Cappa con estrattore	■
Agganci sul forno	
Agganci interni	■
Agganci esterni	<input type="checkbox"/>
Varie	
Iniezione vapore ad impulsi	■
Kit pulizia fornace (solo con fornacella)	<input type="checkbox"/> €
Tensione di alimentazione	
230 V MONO + N 50Hz	■

■ Standard / □ Option / □ € Option a pagamento / ❖ Non disponibile



FORNI A PIANI EF-A

Proprietà di Esmach SpA - riproduzione vietata

Configurazione		Modello	Superficie Cottura mq	Larghezza sportelli mm	Numero Sportelli per piano	Numero piani	Profondità mm.
H 230		EF-A-320	6	600	2	3	3045
H 190		EF-A-321	7,5	600	2	3	3445
H 190		EF-A-322	9	600	2	3	3845

H 230		EF-A-330	9	600	3	3	3045
H 190		EF-A-331	11,2	600	3	3	3445
H 190		EF-A-332	13,5	600	3	3	3845
		EF-A-333	15,7	600	3	3	4245

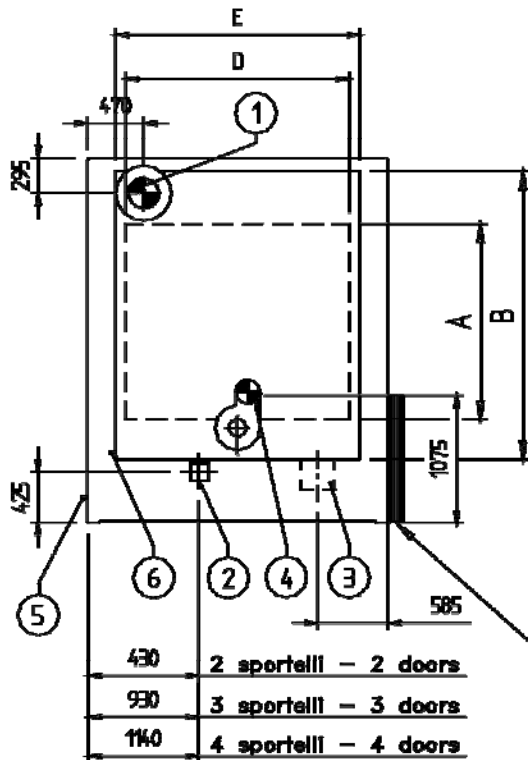
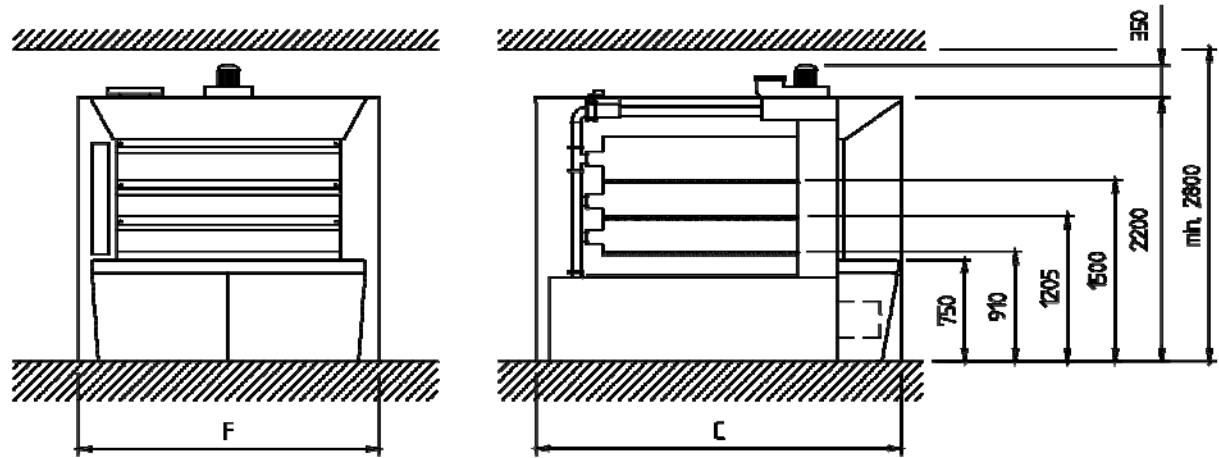
H 230		EF-A-340	12	600	4	3	3045
H 190		EF-A-341	15	600	4	3	3445
H 190		EF-A-342	18	600	4	3	3845
		EF-A-343	21	600	4	3	4245

EFB - TABELLA RIASSUNTIVA TELAI MANUALI E CARRELLI PORTATELAI								
utile piano cottura		modello forno	misure telaio			misure carrelli porta telai		
larghezza	profondità		larghezza	lunghezza	codice telaio	larghezza	lunghezza	altezza
600	1625	EF-A/320	580	2160	AF00265004	630	2260	1830
		EF-A/330						
		EF-A/340						
600	2025	EF-A/321	580	2560	AF00265005	630	2660	1830
		EF-A/331						
600	2425	EF-A/341	580	2960	AF00265006	630	3060	1830
		EF-A/322						
		EF-A/332						
600	2825	EF-A/342	580	3360	AF00265007	630	3460	1830
		EF-A/333						
		EF-A/343						



EF-A FORNO A 3 CAMERE

EF-A 3 CHAMBERS DECK OVEN



① scarico fumi predisposto per tubo
 #200 (EF-A 320+333), #250 (EF-A 340+343)
 smoke exhaust arranged for pipe
 dia.200 (EF-A 320+333), dia.250 (EF-A 340+343)

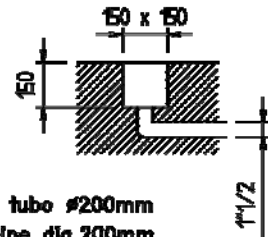
② pozzetto scarico condensa
 sump pit

③ bruciatore
 burner

④ scarico vapori predisposto per tubo #200mm
 steam exhaust arranged for pipe dia.200mm

⑤ alimentazione acqua 3/4"
 water inlet 3/4"
 h=200mm

⑥ alimentazione elettrica 230V - 1PH+N+Gr - 50Hz, messa a terra
 obbligatoria e indipendente per ciascun forno
 electric feeding 230V - 1PH+N+Gr - 50Hz, independent ground
 connection on each oven
 h=2200mm



OPZIONE FORNACE A LEGNA
 SOLID-FUEL ARRANGEMENT AS OPTION

MOD.	A mm	B mm	C mm	D mm	E mm	F mm	Potenza termica Thermal power kcal/h	Superf.cottura Baking area m ²
EF-A 320	1625	2400	3045	1246	1416	1780	48000	6
EF-A 321	2025	2800	3445				60000	7.5
EF-A 322	2425	3200	3845				72000	9
EF-A 330	1625	2400	3045	1863	2033	2400	72000	9
EF-A 331	2025	2800	3445				88000	11.2
EF-A 332	2425	3200	3845				108000	13.5
EF-A 333	2825	3600	4245	2480	2650	3020	125800	15.7
EF-A 340	1625	2400	3045				96000	12
EF-A 341	2025	2800	3445				120000	15
EF-A 342	2425	3200	3845	2480	2650	3020	144000	18
EF-A 343	2825	3600	4245				168000	21

Potenza installata e assorbita : kW 1.9 senza bruciatore - Installed and absorbed power : kW 1.9 without burner
 Potenza installata e assorbita : kW 2.3 con bruciatore - Installed and absorbed power : kW 2.3 with burner