



# OMEGA MED



## Forno elettrico a piani

Omega Med è un forno elettrico a piani adatto a cuocere tutti i tipi di prodotti da panetteria e pasticceria. Questo forno può avere le camere superiori "MED" più alte delle camere standard adatte alla cottura di grosse pezzature. La qualità di cottura è paragonabile a quella dei forni in muratura. Possibilità di usare il numero di piani necessari alla produzione del giorno e quindi di avere pane fresco a tutte le ore del giorno. Possibilità di avvio differito. Temperatura di cottura indipendente in ogni piano con possibilità di variazione rapida delle temperature di cottura. Ottimizzazione dei consumi di energia. Forno affiancabile su un lato (opposto alla zona tecnica) e sul retro.

### Capacità e caratteristiche

Superficie di cottura da 4,5 a 13 m<sup>2</sup>  
 Altezza utile delle camere classiche: 185 mm  
 Altezza utile delle camere Mediterraneo: 210 mm  
 N° di piani: 3 o 4: n° 2 piani standard classici + 1 o 2 piani Mediterraneo, a seconda dei modelli  
 N° 3 piani Mediterraneo solo per il modello 802/3.246  
 Sportelli larghi 600 o 800 mm  
 Numero di sportelli: 2 per piano

### Principio di funzionamento

**Piano classico:** la considerevole potenza di riscaldamento ripartita sulle resistenze disposte in maniera ottimale nel piano, il suolo da 20 mm di spessore e la doppia regolazione della temperatura suolo-cielo, favoriscono una cottura omogenea ed un'ottima reattività.

**Piano « MED » :** con la maggior inerzia termica e la capacità di regolazione del tasso di umidità, la camera di cottura "MED" garantisce una cottura molto lenta alle grandi pezzature. Che sia classico o MED, ogni piano è dotato di una vaporiera indipendente che offre un vapore di qualità, sempre disponibile e in quantità sufficiente. Il comando elettronico Intuitiv' permette la programmazione delle ricette e dell'orario di inizio cottura, ottimizzando così in maniera autonoma il consumo globale del forno.

### Costruzione

Facciata: tutto inox spazzolato - impugnatura ergonomica IDL 3 posizioni - vetri smontabili - cappa con aspirazione meccanica.

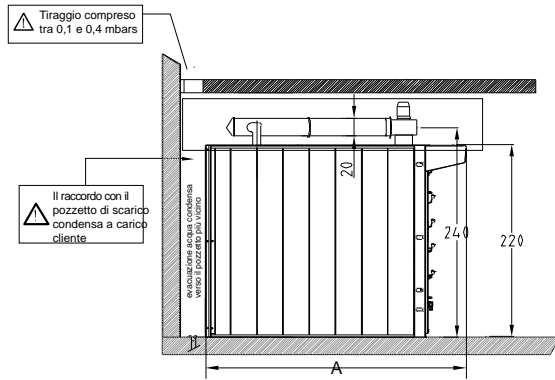
Camera di cottura: suolo in pietra refrattaria spessore 20mm nella camera classica - suolo /cielo in materiale refrattario di 20mm e lastre refrattarie di 13 mm sui lati nella camera MED - illuminazione interna dei piani a destra e a sinistra - resistenze elettriche inox ad alta prestazione garantite 3 anni.  
 Vaporiera: indipendente -1 per piano  
 Isolamento: pannelli in lana di roccia incrociati - vetri riflettenti.  
 ■ Note importanti:  
 Il forno è fornito senza elevatore integrato, senza infornatore e senza agganci.

Configurazione MED	OMEGA
Accesso resistenze/Vaporiere/Lato maniglie/lato comandi	
Tutto a sinistra	■
Tutto a destra (solo per larghezza 600 4 piani)	□
Comandi	
Comando Intuitiv	■
Ottimizzatore Intuitiv	■
Piani di cottura	
Piano MED - vedere configurazioni	■
Valvole	
Valvola su ciascun piano	■
Banco	
Banco (salvo forni a 5 piani)	■
Senza banco	□
Cappa—Estrattore	
Cappa con estrattore	■
Agganci sul forno	
Senza agganci	■
Con agganci	□
Elevatore integrato	
Elevatore integrato standard	□ €
Tensione di alimentazione	
400V TRI+ N 50Hz	■

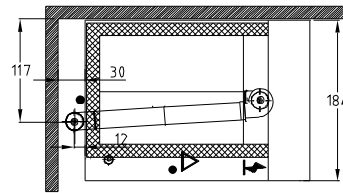
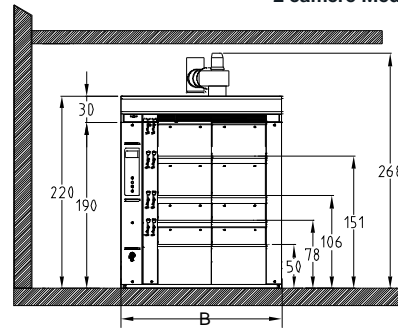
■ Standard / □ Option / □ € Option a pagamento / ❖ Non disponibile



## Forno elettrico a piani OMEGA MED



**NOTA BENE:**  
Esempio riferito alle versioni:  
2 camere Med + 2 camere std



- scarichi, Ø 100 mm (50 min.).
- ⚡ Alimentazione elettrica dall'alto direttamente sul quadro elettrico. Quadro elettrico a 1 m. da terra.
- ▽ Alimentazione acqua fredda dall'alto sullo stesso lato dell'accesso tecnico H=2500 mm. Ø 1/2"-12/14 mm rame, Pression: 2.5-4 bars
- ⊕ Evacuazione vapore, H=300 mm, Ø 3/4". Tiraggio compreso tra 0.1-0.4 mbars.
- ⊙ Opzione cappa : evacuazione vapore, H=2955 mm, Ø 200 mm. Estrazione compresa tra 450-800 m<sup>3</sup>/h.

- **Nota:**  
-Spazio tecnico minimo lato resistenze :400 mm  
-Spazio tecnico minimo sopra il forno: 600 mm

configurazione	Larghezza sportelli mm	Numero sportelli	Numero piani	Profondità mm						
<table border="1"><tr><td>MED</td><td>MED</td></tr><tr><td></td><td></td></tr></table>	MED	MED			600	2	3	123-246		
MED	MED									
<table border="1"><tr><td>MED</td><td>MED</td></tr><tr><td>MED</td><td>MED</td></tr><tr><td></td><td></td></tr></table>	MED	MED	MED	MED			600	2	4	123-163-203-246
MED	MED									
MED	MED									
<table border="1"><tr><td>MED</td><td>MED</td></tr><tr><td>MED</td><td>MED</td></tr><tr><td>MED</td><td>MED</td></tr></table>	MED	MED	MED	MED	MED	MED	800	2	3	246
MED	MED									
MED	MED									
MED	MED									
<table border="1"><tr><td>MED</td><td>MED</td></tr><tr><td>MED</td><td>MED</td></tr><tr><td></td><td></td></tr></table>	MED	MED	MED	MED			800	2	4	203
MED	MED									
MED	MED									

### Caratteristiche

Modelli	Superficie di cottura	Superficie al suolo	Lunghezza totale (A)	Lunghezza funzionale con impiego telai	Larghezza totale senza elevatore integrato (B)	Piena potenza kW	Potenza allacciamento minima con Intuitiv****
<b>Omega MED - 2 camere standard + 1 camera Mediterraneo</b>							
602/3.123	4.5 m <sup>2</sup>	4.7 m <sup>2</sup>	2600 mm	4700 mm	1840 mm	42 kW	21.1 kW
602/3.246	9.0 m <sup>2</sup>	7.4 m <sup>2</sup>	4000 mm	7200 mm	1840 mm	75,5 kW	36.8 kW
<b>Omega MED - 2 camere standard + 2 camere Mediterraneo</b>							
602/4.123	6.0 m <sup>2</sup>	4.7 m <sup>2</sup>	2600 mm	4700 mm	1840 mm	56 kW	27.8 kW
602/4.163	8.0 m <sup>2</sup>	5.5 m <sup>2</sup>	3000 mm	5500 mm	1840 mm	69,9 kW	34.8 kW
602/4.203	10.0 m <sup>2</sup>	6.5 m <sup>2</sup>	3500 mm	6400 mm	1840 mm	86,6 kW	41.0 kW
802/4.203	13.0 m <sup>2</sup>	7.8 m <sup>2</sup>	3500 mm	6400 mm	2240 mm	96,2 kW	45.8 kW
602/4.246	12.0 m <sup>2</sup>	7.4 m <sup>2</sup>	4000 mm	7200 mm	1840 mm	101 kW	48.0 kW
<b>Omega MED - 3 camere Mediterraneo</b>							
802/3.246	11.8 m <sup>2</sup>	9.0 m <sup>2</sup>	4000 mm	7200 mm	2240 mm	83,9 kW	41.0 kW

\*\*\*valori indicativi dfa verificare con Servizio tecnico Esmach in base alla produzione