



12.84 MG



Forno a 2 carrelli rotativi

12.84 MG è un forno gasolio/gas, che può accogliere 1 o 2 carrelli per infornata. Considerando la sua grande capacità produttiva, è particolarmente adatto alle panetterie e/o pasticcerie semi-industriali e industriali. Ha il pianale a livello suolo per un facile inserimento dei carrelli. L'avvio e l'arresto della rotazione dei carrelli è progressivo. Il sistema di sollevamento del carrello è elettrico. È dotato di tecnologia « soft flow ». Produce vapore in grande quantità. Il comando Intuitiv è dotato di dosatore acqua. Lo scambiatore laterale è accessibile dalla facciata anteriore del forno. È affiancabile su 3 lati. È certificato da Certigaz. La sua sicurezza è stata controllata da APAVE (organizzazione indipendente).

Capacità

- 2 Carrelli per teglie da mm 600x800, oppure n. 1 carrello 1000x800
- Produttività indicativa: 1304 baguettes da 250 su 19 piani oppure 1140 piccoli pani da 50gr su 19 piani.

Principio di funzionamento:

Ultimo nato della gamma forni a carrello della serie 4, il 12.84 offre una grande capacità produttiva accogliendo contemporaneamente 2 carrelli per un carico totale max. di 600 kg (incluso peso dei carrelli). Di costruzione solida, il forno è stato progettato per durare in condizioni di utilizzo industriali particolarmente esigenti e per garantire un risultato di cottura eccellente per una vasta gamma di prodotti. Il pianale a livello pavimento, il sistema di avviamento e di arresto progressivi dei carrelli così come la tecnologia «soft flow» sono caratteristiche indispensabili che consentono grande polivalenza, regolarità di cottura e grande confort di utilizzo.

Costruzione

Facciata: tutto in acciaio inox spazzolato - porta utensili - porta lama paracolpi di protezione comandi - doppio vetro con vetro temperato riflettente;

Camera di cottura: tutto inox - pianale a livello pavimento che non necessita di rampa di accesso - aperture di ventilazione regolabili- illuminazione neon - trascinamento per mezzo di motoriduttore con limitatore di coppia;

Riscaldamento: scambiatore ad alta prestazione in inox Refrattario;

Porta: 3 guarnizioni sulla camera di cottura, 1 guarnizione "a raschietto" sulla porta - sistema di cerniera porta che evita l'usura della guarnizione "a raschietto";

Vaporiera: 4 file di canali in ghisa micro strutturata - 2 colonne ESG supplementari (come optional) - iniettori multilivelli;

Elettrovalvole : 2 valvole elettriche - scarico dei vapori programmabile;

Isolamento: con pannelli in lana di roccia incrociati.

Configurazione 12.84 MG

Sistema movimento carrello	
Aggancio in alto	■
Piattaforma girevole	□
Bruciatore	
Bruciatore a gas	□ €
Bruciatore a gasolio	□ €
Accesso bruciatore frontale	■
Lato maniglia porta e comandi	
Tutto a sinistra	■
Comandi	
Electronico Intuitiv che gestisce un dosatore	■
Cappa - Estrattore	
Cappa con estrattore	■
Produzione vapore	
4 file di canali	■
2 colonne ESG	□ €
Dosatore acqua	■
Iniezione vapore ad impulsi	■
Varie	
Elettrovalvola in ottone	■
Finitura esterna in acciaio inox	□ €
Tensione di alimentazione	
400 V TRI + N 50/60 Hz	■

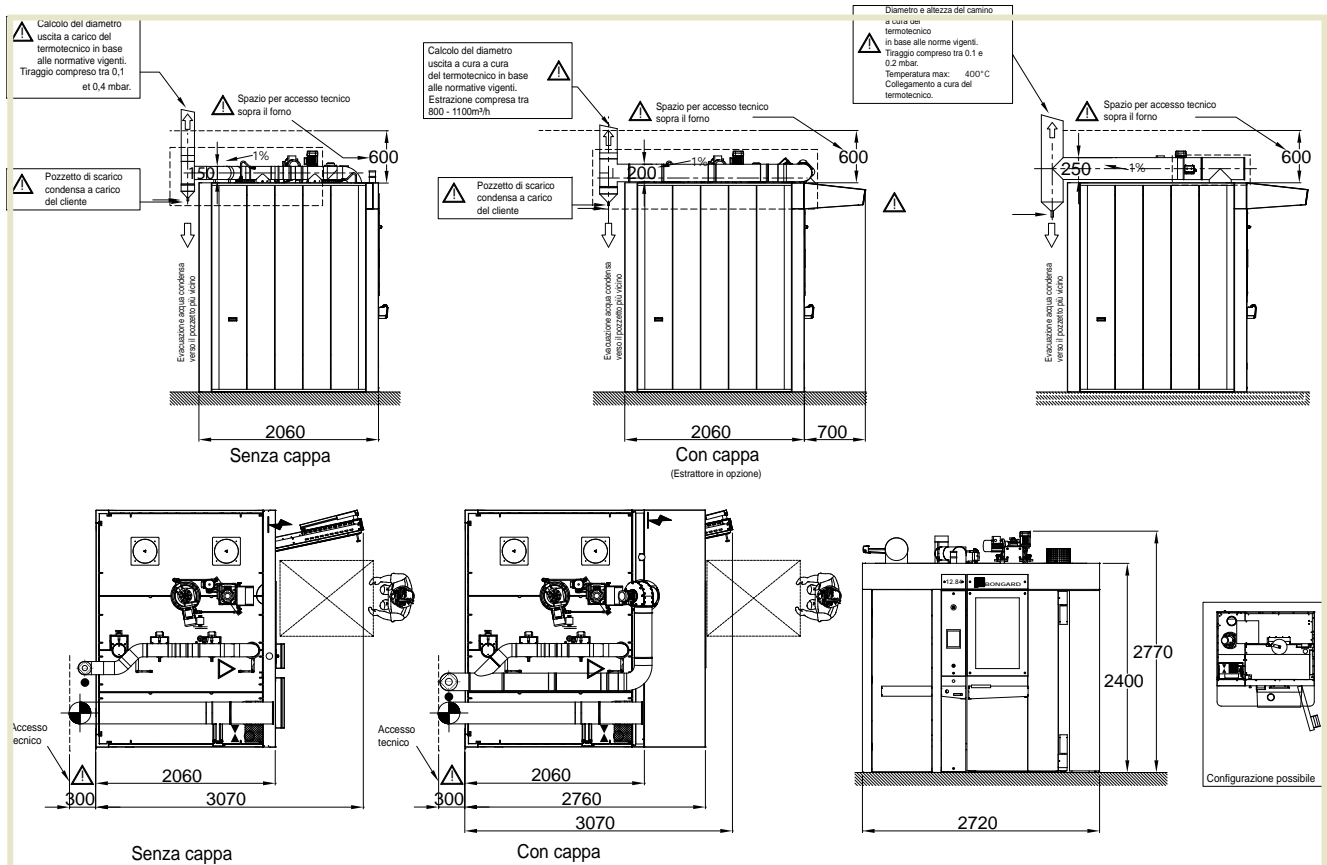
■ Standard / □ Optional / □ € Opzione a pagamento

Accessori

Caratteristiche dei carrelli: vedere scheda Carrelli

Comando →





Caratteristiche dimensionali

A	Profondità sulla cappa - Depth with hood	mm	2736
A'	Profondità sulla fascia - Depth with headband	mm	2060
B	Profondità a terra - Depth on the floor	mm	2060
C	Profondità totale porta aperta - Depth (door opened)	mm	3070
E	Larghezza a terra - Width on the floor	mm	2720
F	Altezza totale - Total height	mm	2770
G	Altezza totale facciata- Total height (oven front)	mm	2400
Superficie al suolo - floor space		m ²	5,6
Peso - weight		250	1580

Caratteristiche generali

Camera di cottura - baking chamber :			
	Altezza carrello utile max - Max rack height	mm	1960
	Larghezza carrelli utili max - Max rack width	mm	870
	Ø max di rotazione - maximum rotating diameter	mm	1630
	Peso totale ammesso sul piatto girevole - allowable weight on turnable table	kg	600
Passaggio minimo per cantiere - Space required to access building site			
	Passaggio porta - Minimum door clearance	mm	1200

Caratteristiche energetiche - Energy characteristics

Potenze elettriche	
Potenza di collegamento - Power connecting	2,5 kW
Potenza raccordo estrattore - Exhaust fan connecting power	0.18 kW
Potenza di riscaldamento - heating power	150 kW
Incremento medio temperatura - Average temperature increment	+/-13° C/min
Temperatura massima di utilizzo del forno - Max rating temperature	280 °C

- Scarico condensa, H=65 mm, Ø 3/4".
- ⚡ Alimentazione elettrica dall'alto direttamente sul quadro.
- ⚡ Alimentazione bruciatore a gas con tubo galva 3/4" o gasolio in rame 10/12 con valvola di intercettazione.
- ▽ Alimentazione acqua fredda dall'alto con rubinetto di arresto. Ø 3/8"-12/14 mm, pressione : 1.5-2 bars
- Evacuazione vapore, Ø 150 mm. Tiraggio naturale tra 0.1-0.4 mbars.
- Opzione cappa : evacuazione vapore, Ø 200 mm. Estrazione compressa tra 800-950 m³/h.
- Evacuazione fumi, Ø 200 mm. Tiraggio compreso tra 0.1-0.2 mbars.
- Bocca aria inox 200 x 200 mm per bruciatore.

Importante: spazio tecnico minimo sopra il forno: 600 mm