



8.43 MG



Forno a carrello rotativo

8.43 MG è un forno a gasolio / gas, a carrello rotativo, destinato a panifici e pasticcerie. E' polivalente, molto compatto e trova collocazione anche negli spazi più ristretti. Ideale per cottura di prodotti da panetteria e pasticceria. Ideale per cottura di prodotti da panetteria e pasticceria. Ha scambiatore posteriore che assicura la regolarità delle cotture per tutta la giornata. Porta robusta con spessore da 150 mm e cerniere rinforzate. Disinnesto di sicurezza sul trascinarsi dei carrelli.

Capacità

- 1 carrello per teglie da mm 460x800 o 400x800
- Produttività indicativa: 108 baguettes da 250 gr o 200 panini da 60 gr su 18 piani . 60 pani da 400 g su 15 piani.

Principio di funzionamento:

Il carrello rotante su piattaforma girevole oppure con aggancio in alto, a seconda dei modelli, è attraversato da un flusso d'aria calda. La velocità di rotazione, la massa e una irradiazione equilibrate garantiscono cotture ottimali. Le vaporiere (specifiche Bongard) forniscono un vapore di qualità e in quantità sufficiente su tutta l'altezza del carrello. La ventilazione lenta diffonde un calore uniforme senza rischio di disidratare il prodotto.

Costruzione

Facciata: tutto in acciaio inox spazzolato - porta utensili - porta lama - paracolpi di protezione comandi - sezionatore;

Camera di cottura: tutto inox - aperture di ventilazione regolabili - illuminazione alogena -trascinamento per mezzo di motoriduttore con limitatore di coppia;

Scambiatore: elevata prestazione in inox refrattario;

Rampa di accesso richiudibile ed estraibile;

Porta: 150 mm con doppio ancoraggio - guarnizioni porta su 4 facce - cerniere rinforzate - doppio vetro ventilato smontabile - impugnatura ergonomica;

Vaporiera: canali in ghisa micro strutturata - iniettore multi livelli;

Elettrovalvole: 2 valvole elettriche - scarico dei vapori Programmabile; **Isolamento:** con pannelli in lana di roccia incrociati.

Accessori

Caratteristiche dei carrelli: vedere scheda Carrelli.

Configurazione

8.43 MG

Configurazione	8.43 MG
Sistema movimento carrello	
Piattaforma girevole	<input checked="" type="checkbox"/>
Aggancio in alto	<input type="checkbox"/>
Bruciatore	
Bruciatore a gas	<input type="checkbox"/> €
Bruciatore a gasolio	<input type="checkbox"/> €
Accesso al bruciatore a sinistra	<input checked="" type="checkbox"/>
Accesso al bruciatore a destra	<input type="checkbox"/>
Lato maniglia porta e comandi	
Tutto a sinistra	<input checked="" type="checkbox"/>
Tutto a destra	<input type="checkbox"/>
Comandi	
Elettronico Opticom	<input checked="" type="checkbox"/>
Elettromeccanico Ergocom con timer per	<input type="checkbox"/>
Cappa - Estrattore	
Cappa con estrattore	<input checked="" type="checkbox"/>
Altro:	
Variatore 2 velocità di ventilazione	<input type="checkbox"/> €
Entrata aria fresca al bruciatore	<input checked="" type="checkbox"/>
Tensione di alimentazione	
400 V TRI + N 50/60 Hz	<input checked="" type="checkbox"/>

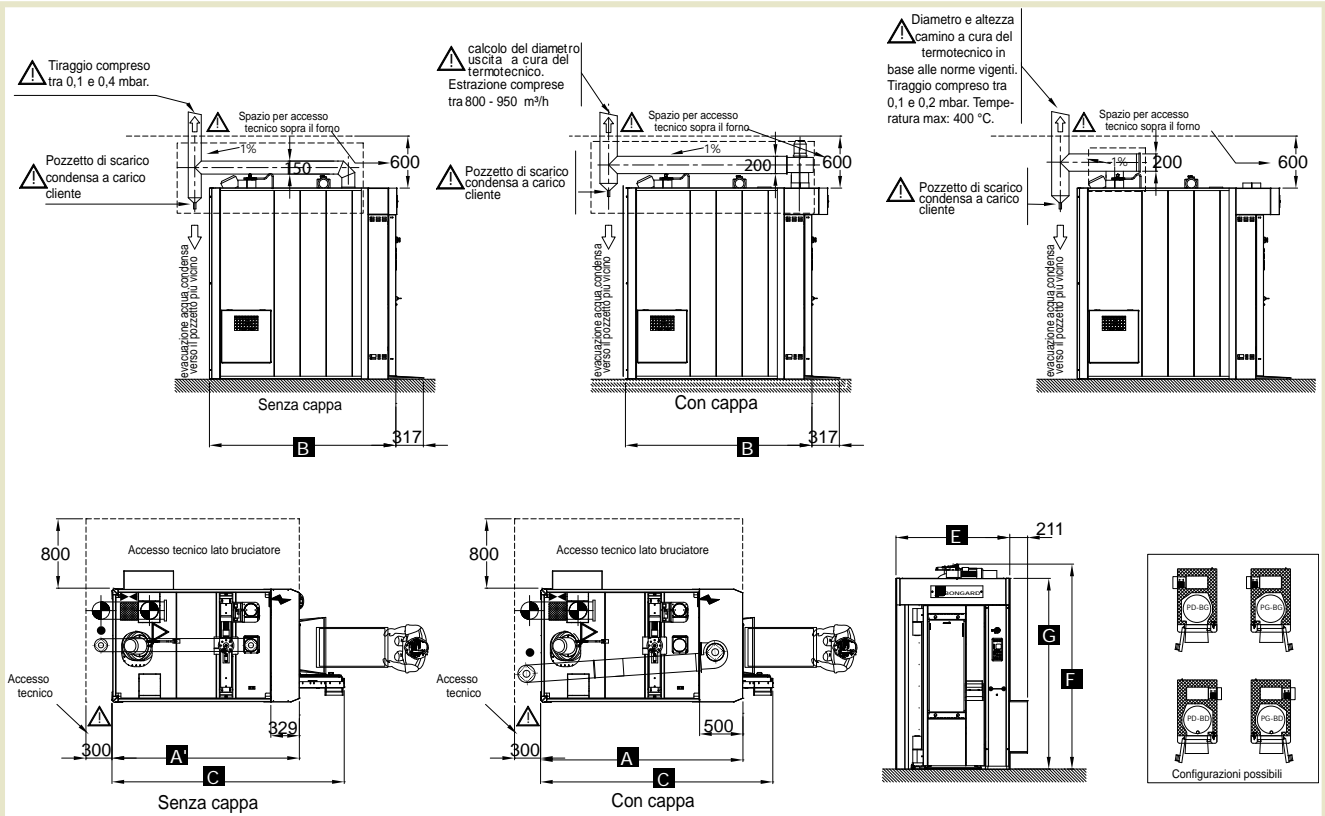
■ Standard / □ Optional / □ € Opzione a pagamento



Comando Opticom



Comando Elettromeccanico



Caratteristiche dimensionali

A	Profondità sulla cappa - Depth with hood	mm	2323
A'	Profondità sulla fascia - Depth with headband	mm	2152
B	Profondità a terra - Depth on the floor	mm	2141
C	Profondità totale porta aperta - Depth (door opened)	mm	2670
E	Larghezza a terra - Width on the floor	mm	1300
F	Altezza totale - Total height	mm	2370
G	Altezza totale facciata- Total height (oven front)	mm	2200
Superficie al suolo - floor space		m ²	2,70
Peso - weight		kg	1150

Caratteristiche generali

Camera di cottura - baking chamber :			
Altezza carrello utile max - Max rack height	mm	1785	
Larghezza carrelli utili max - Max rack width	mm	575	
Ø max di rotazione - maximum rotating diameter	mm	955	
Peso totale ammesso sul piatto girevole - allowable weight on turnable table	kg	200	
Passaggio minimo per cantiere - Space required to access building site			
Passaggio porta - Minimum door clearance	mm	920	

Caratteristiche energetiche - Energy characteristics

Potenze elettriche	
Potenza di collegamento - Power connecting	2 kW
Potenza raccordo estrattore - Exhaust fan connecting power	0.18 kW
Potenza di riscaldamento - heating power	60 kW
Incremento medio temperatura - Average temperature increment	da 10 a 12° 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 : 2.5-4 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 compresso tra 0.1-0.2 mbars.
- Bocca aria inox 200 x 200 mm per bruciatore.

Importante: spazio tecnico minimo sopra il forno: 600 mm
 Spazio tecnico minimo lato bruciatore o batterie: 800 mm