



# 8.64 MG



## Forno a carrello rotativo

**8.64 MG** è un forno a gas / gasolio a carrello rotativo. E' polivalente e molto compatto, è adatto a panifici e pasticcerie. È un forno dotato di tecnologia « Soft Flow » per una cottura omogenea e di qualità. Genera una buona quantità di vapore e su richiesta. È Ergonomico e facile da pulire. È economico e produce fumi di debole temperatura. È Compatto e affiancabile su tre lati. I materiali di costruzione sono nobili e duraturi. È certificato da Certigaz. La sua sicurezza è stata controllata da APAVE (organizzazione indipendente).

### Capacità

- 1 carrello per teglie da mm 600x800
- Produttività indicativa: 152 baguettes da 250 su 19 piani oppure 570 piccole pezzature da 50 gr su 19 piani.
- Capacità max : 300 kg

### Principio di funzionamento:

Di costruzione solida, i materiali che costituiscono il forno sono stati selezionati allo scopo di durare anche nelle condizioni di utilizzo più intensive. La tecnologia «Soft Flow» e la possibilità di intensificare la produzione di vapore soddisfano anche i panettieri più esigenti. Il forno 8.64 MG garantisce qualità e regolarità di cottura eccellenti per una vasta gamma di prodotti.

### Costruzione

**Facciata:** tutto in acciaio inox spazzolato - porta utensili porta lama - paracolpi di protezione comandi - interruttore on/off;  
**Camera di cottura :** tutto inox -pianale con bordi rialzati a 45°- aperture di ventilazione regolabili - gestione del flusso d'aria con tecnologia "soft flow" - illuminazione alogena - trascinalimento per mezzo di motoriduttore con limitatore di coppia;

**Riscaldamento:** scambiatore ad alta prestazione in inox refrattario con fondo rinforzato; **Rampa di accesso** richiudibile ed estraibile; **Porta:** 150 mm con doppio ancoraggio - guarnizioni porta su 4 facce - cerniere rinforzate - sistema anti ritorno della porta - doppio vetro ventilato facilmente pulibile - impugnatura ergonomica su tutta la lunghezza della porta per una migliore protezione della facciata contro gli urti; **Vaporiera :** canali in ghisa micro strutturata - moduli "ESG" in ghisa micro strutturata come optional iniettore multilivelli; **Elettrovalvole:** 2 valvole elettriche - scarico dei vapori programmabile; **Isolamento :** con pannelli in lana di roccia incrociati.

### Accessori

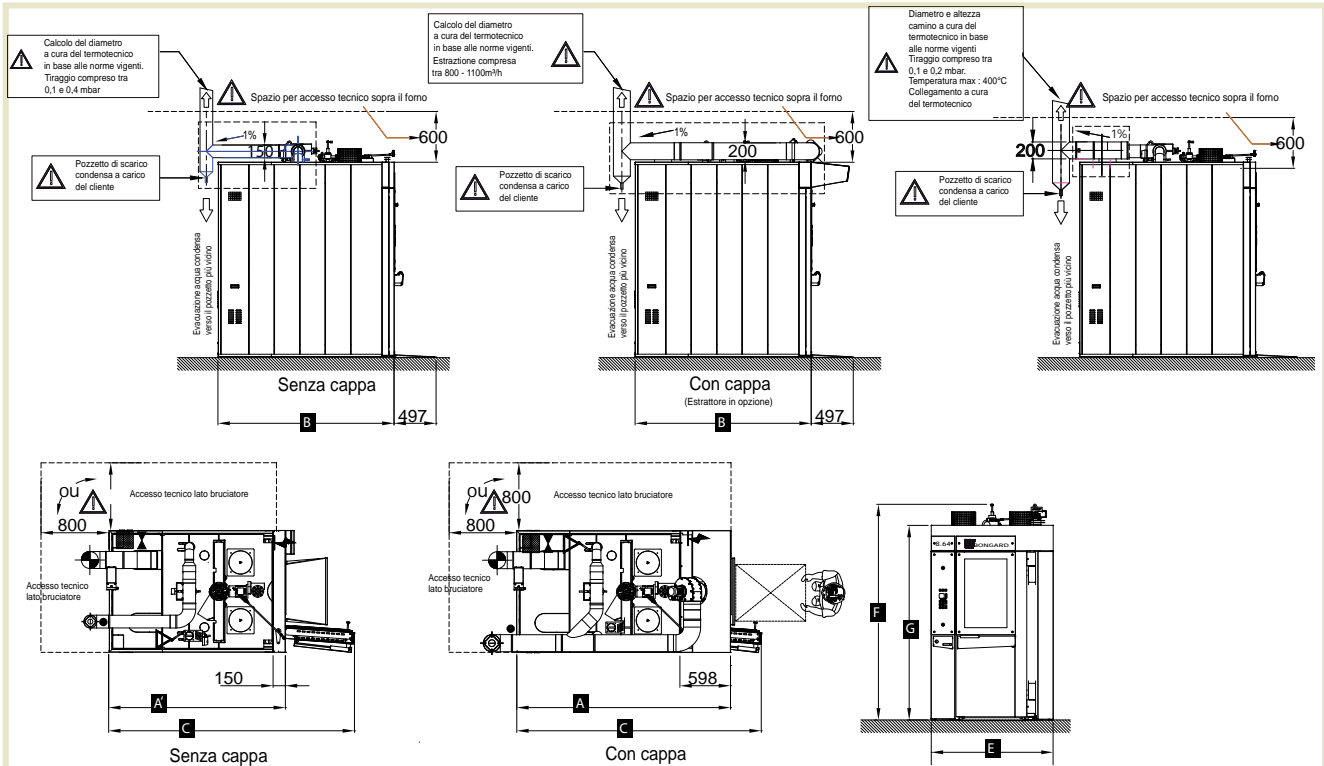
Caratteristiche dei carrelli: vedere scheda Carrelli.

Configurazione	8.64 MG
<b>Sistema movimento carrello</b>	
Aggancio in alto	<input checked="" type="checkbox"/>
Piattaforma girevole	<input type="checkbox"/>
<b>Bruciatore</b>	
Bruciatore a gas	<input type="checkbox"/> €
Bruciatore a gasolio	<input type="checkbox"/> €
Accesso bruciatore a sinistra	<input checked="" type="checkbox"/>
Accesso bruciatore a destra	<input type="checkbox"/>
<b>Lato maniglia porta e comandi</b>	
Tutto a sinistra	<input checked="" type="checkbox"/>
Tutto a destra	<input type="checkbox"/>
<b>Comandi</b>	
Elettronico Opticom	<input checked="" type="checkbox"/>
Elettronico Intuitiv	<input type="checkbox"/> €
Elettromeccanico Ergocom	<input type="checkbox"/>
<b>Cappa - Estrattore</b>	
Cappa con estrattore	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>Varie</b>	
Iniezione vapore ad impulsi	<input checked="" type="checkbox"/>
Vaporiera rinforzata	<input type="checkbox"/> €
Elettrovalvola in ottone	<input checked="" type="checkbox"/>
Scambiatore con fondo rinforzato	<input checked="" type="checkbox"/>
Finitura esterna in acciaio inox	<input type="checkbox"/> €
<b>Tensione di alimentazione</b>	
400 V TRI + N 50/60 Hz	<input checked="" type="checkbox"/>

Standard /  Optional /  € Opzione a pagamento

Comandi





**Caratteristiche dimensionali**

A	Profondità sulla cappa - Depth with hood	mm	2530
A'	Profondità sulla fascia - Depth with headband	mm	2080
B	Profondità a terra - Depth on the floor	mm	2080
C	Profondità totale porta aperta - Depth (door opened)	mm	2900
E	Larghezza a terra - Width on the floor	mm	1440
F	Altezza totale - Total height	mm	2600
G	Altezza totale facciata- Total height (oven front)	mm	2300
Superficie al suolo - floor space		m <sup>2</sup>	2,99
Peso - weight		kg	1390

**Caratteristiche generali**

Camera di cottura - baking chamber :			
	Altezza carrello utile max - Max rack height	mm	1900
	Larghezza carrello utili max - Max rack width	mm	680
	Ø max di rotazione - maximum rotating diameter	mm	1120
	Peso totale ammesso sul piatto girevole - allowable weight on turnable table	kg	300
Passaggio minimo per cantiere - Space required to access building site			
	Passaggio porta - Minimum door clearance	mm	830

**Caratteristiche energetiche - Energy characteristics**

Potenze elettriche	
Potenza di collegamento - Power connecting	2,1kW
Potenza raccordo estrattore - Exhaust fan connecting power	0.18 kW
Potenza di riscaldamento - heating power	70 kW
Incremento medio temperatura - Average temperature increment	da 8 a 10° 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 compresa tra 800-950 m<sup>3</sup>/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  
 Spazio tecnico minimo lato bruciatore : 800 mm