



# 8.84 MG



## Forno a carrello rotativo

8.84 MG è un forno gasolio/gas 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. È Economico, produce fumi di debole temperatura. Genera una buona quantità di vapore e su richiesta. È Ergonomico e facile da pulire. È Compatto e affiancabile. I materiali di costruzione sono nobili e duraturi. È certificato da Certigaz. La sua sicurezza è stata controllata da APAVE (organizzazione indipendente).

### Capacità

- Carrelli per teglie da mm 800x800, 700x900, 1000x600 oppure 2 carrelli per teglie da mm 460x660
- Produttività indicativa: 108 baguettes da 250 gr su 18 piani oppure 190 baguettes da 250 gr 19 piani.

### 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 8.84MG 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 - Trascinamento 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 multi-livelli;

**Elettrovalvole:** 2 valvole elettriche - scarico dei vapori programmabile;

**Isolamento :** con pannelli in lana di roccia incrociati.

### Accessori

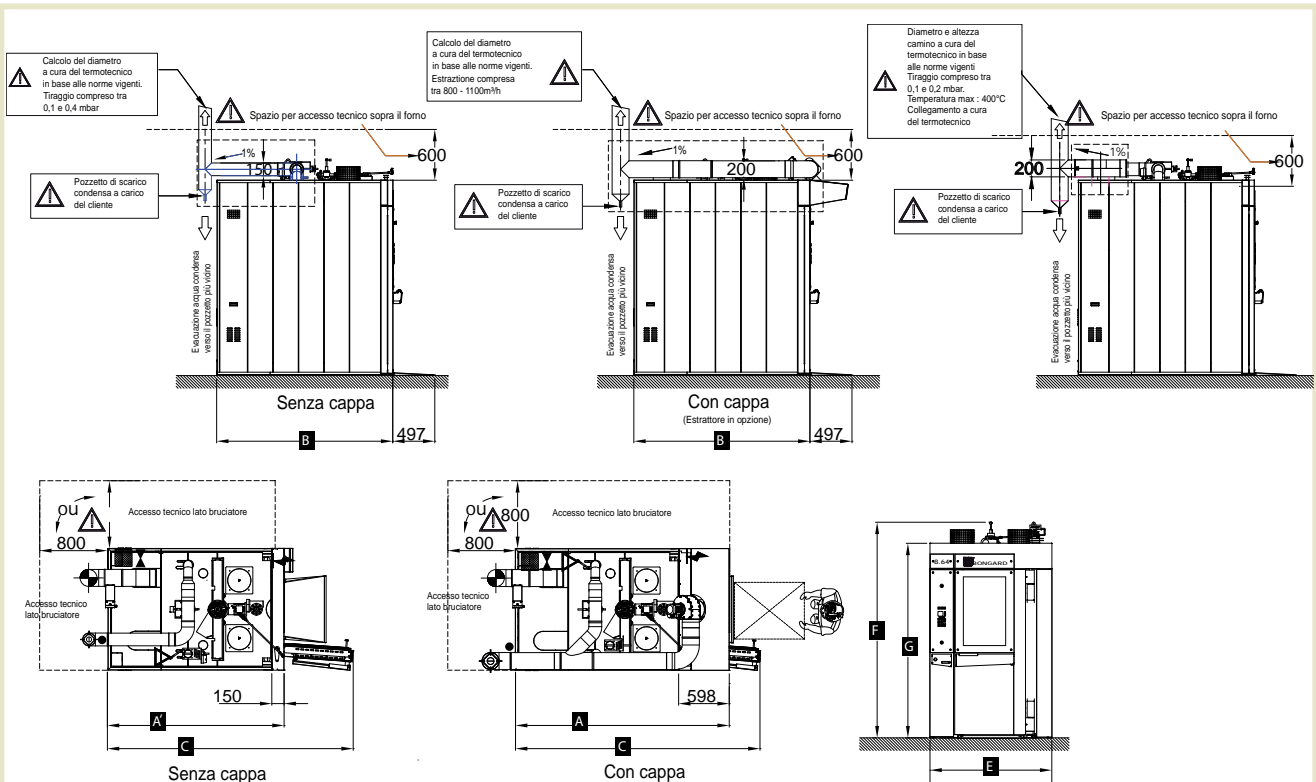
Caratteristiche dei carrelli: vedere scheda Carrelli

Configurazione	8.84 MG
Sistema movimento carrello	
Aggancio in alto	<input checked="" type="checkbox"/>
Piattaforma girevole	<input type="checkbox"/>
Bruciatore	
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"/>
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"/>
Elettronico Intuitiv	<input type="checkbox"/> €
Elettromeccanico Ergocom	<input type="checkbox"/>
Cappa - Estrattore	
Cappa con estrattore	<input checked="" type="checkbox"/>
Varie	
Iniezione vapore ad impulsi	<input checked="" type="checkbox"/>
Vaporiera rinforzata	<input type="checkbox"/> €
Finitura esterna in acciaio inox	<input type="checkbox"/> €
Tensione di alimentazione	
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	2730
A'	Profondità sulla fascia - Depth with headband	mm	2280
B	Profondità a terra - Depth on the floor	mm	2280
C	Profondità totale porta aperta - Depth (door opened)	mm	3300
E	Larghezza a terra - Width on the floor	mm	1640
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>	3,74
Peso - weight		kg	1580

- Scarico condensa, H=65 mm, Ø 3/4".
- ⚡ Alimentazione elettrica dall'alto direttamente sul quadro.
- ▽ 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 800-1100 m<sup>3</sup>/h.

**Caratteristiche generali**

Camera di cottura - baking chamber :	
Altezza carrello utile max - Max rack height	mm 1900
Larghezza carrelli utili max - Max rack width	mm 880
Ø max di rotazione - maximum rotating diameter	mm 1320
Peso totale ammesso sul piatto girevole - allowable weight on turnable table	kg 350
Passaggio minimo per cantiere - Space required to access building site	
Passaggio porta - Minimum door clearance	mm 930

**Caratteristiche energetiche - Energy characteristics**

Potenze elettriche	
Potenza di collegamento - Power connecting	2,1 kW
Potenza raccordo estrattore - Exhaust fan connecting power	0.18 kW
Potenza di riscaldamento - heating power	100 kW
Incremento medio temperatura - Average temperature increment	da 8 a 10° C/min
Temperatura massima di utilizzo del forno - Max rating temperature	280 °C

Importante: spazio tecnico minimo sopra il forno: 600 mm