



SAPHIR

Proprietà di Esmach SpA - riproduzione vietata



Saphir a 4 piani

1/1 versione 00 settembre 2015

Forno elettrico compatto a platea fissa

Saphir è un forno elettrico compatto, ideale per cotture tradizionali, su platea, di prodotti da panetteria e pasticceria. Generatore di vapore ad elevate prestazioni. Eccellente ripartizione del calore.

Grazie alle ridotte dimensioni può essere installato anche in ambienti poco spaziosi. Elevatore-informatore integrato con stazionamento in alto. Affiancabile su tre lati. Programmatore elettronico per la gestione del risparmio energetico. Possibilità di avvio differito.

Capacità e caratteristiche

- Superficie di cottura: 5,13 m² su 4 piani - 6,41 m² su 5 piani
- Numero di piani: 4, o 5;
- Numero di bocche per piano: 1
- Larghezza delle bocche: mm 1345
- Larghezza utile della camera di cottura: mm 1350
- Profondità delle platee: mm 950

Principio di funzionamento

La geometria delle resistenze rafforzata nella parte anteriore delle platee per compensare la perdita di calore causata dalla vicinanza del vetro, le piastre da 13 mm di spessore, il generatore di vapore con nuovo diffusore per una ripartizione omogenea del vapore, la valvola di tiraggio su ogni piano e il programmatore elettronico che permette la regolazione indipendente di cielo e platea, consentono cotture impeccabili in tutti i punti limitando la potenza totale del forno.

Costruzione

Facciata: tutto inox spazzolato - impugnatura anti surriscaldamento a 2 posizioni - cappa retrattile con estraattore. Valvola di tiraggio indipendente su ogni piano

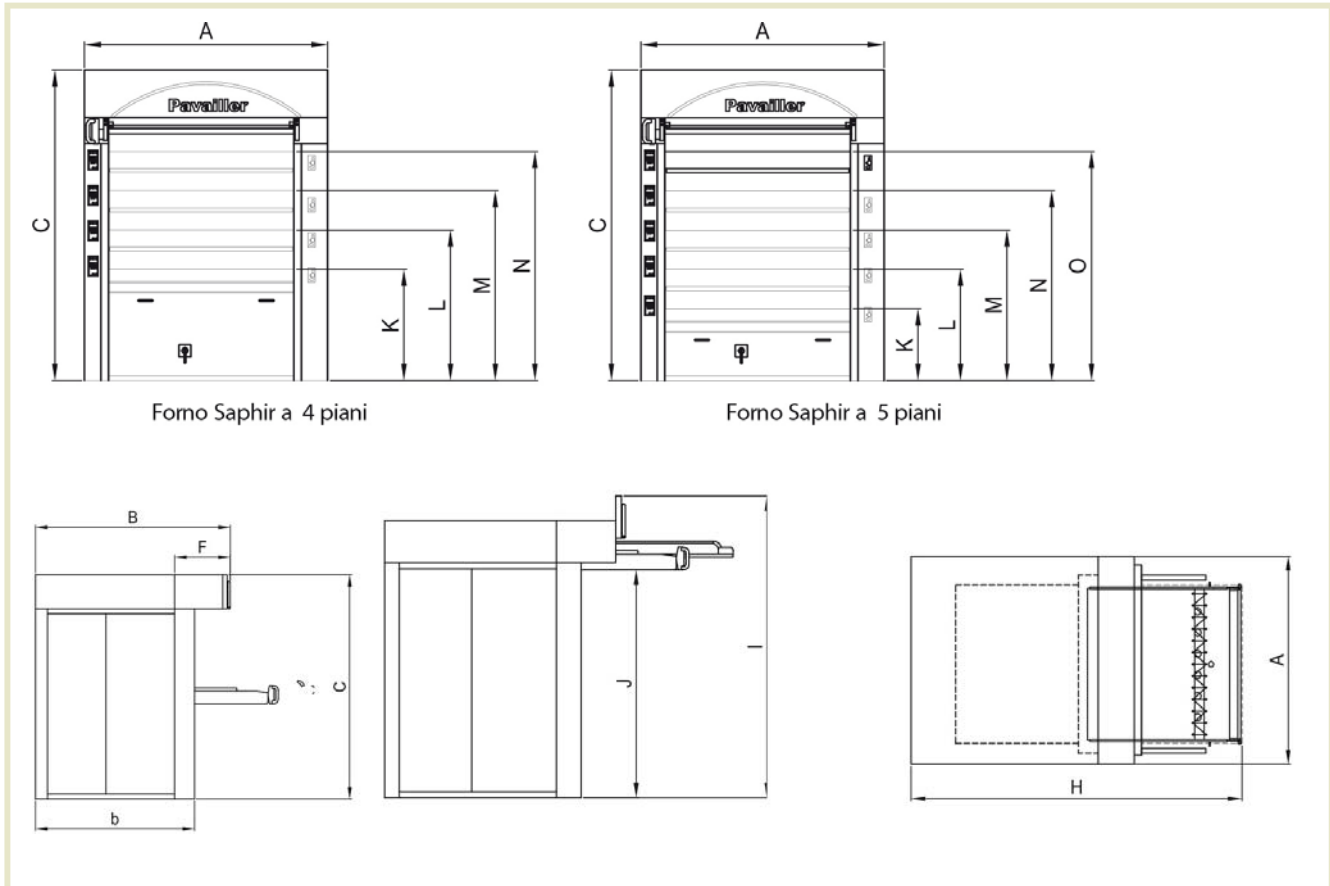
Camera di cottura: piastre da 13 mm di spessore -

Vaporiera: generatore di vapore in grado di sostenere ritmi di lavoro intensivi - pulsante avvio vapore su ogni piano

Isolamento: pannelli in lana di roccia da 100-140 mm di spessore a seconda delle pareti.

Configurazione	SAPHIR 1v - 4p	SAPHIR 1v - 5p
Numero piani	4	5
Numero bocche per piano	1	
Larghezza delle bocche (mm)	1345	
Larghezza utile della camera di cottura (mm)	1350	
Profondità delle platee (mm)	950	
Superficie di cottura m ²	5,13	6,41
Comandi a sinistra (in tutti i piani)	■	■
Mniglia sportello a destra	■	■
Valvola di tiraggio su tutti i piani	■	■
Elevatore informatore integrato	■	■
Potenza ottimizzata	■	■
Potenza rinforzata	<input type="checkbox"/> €	<input type="checkbox"/> €
Pulsante vapore su ciascun piano	■	■
Caricatore	■	■
Tensione di alimentazione		
380-415V TRI+N+T/50Hz	■	

■ Standard / □ Option / □€ Option a pagamento



Forno Saphir a 4 piani

Forno Saphir a 5 piani

Caratteristiche	SAPHIR	
	AFOFSESAPHI	
A - Larghezza (mm)	1770	1770
B - Profondità con lacappa (mm)	1960	1960
H - Profondità con infornatore (mm)	2830	2830
C - Altezza con la cappa (mm)	2250	2250
I - Altezza con elevatore stazionato in alto (mm)	2450	2450
J - Altezza passaggio libero con elevatore stazionato in alto (mm)	1850	1850
Larghezza dell'infornatore (mm)	1365	1365
Profondità dell'infornatore (mm)	1320	1320
F - Profondità della cappa (mm)	360	360
Altezza della cappa (mm)	350	350
Altezza utile dei piani inferiori (mm)	160	160
Altezza utile del piano superiore (mm)	190	190
Spessore delle piastre (mm)	13	13
K - Altezza d'infornamento del primo piano (mm)	805	520
L - Altezza d'infornamento del secondo piano (mm)	1090	805
M - Altezza d'infornamento del terzo piano (mm)	1375	1090
N - Altezza d'infornamento del quarto piano (mm)	1660	1375
O - Altezza d'infornamento del quinto piano (mm)	-	1660
Peso netto (kg)	1400	1500
Allacciamento elettrico	380-415V / TRI+N+T / 50Hz	
Potenza standard (kW)	29,2	
Intensità standard (A)	44,4	
Potenza rinforzata con resistenze standard (kW)	40	48
Potenza rinforzata con resistenze standard (A)	61	73