



OPALE



Forno elettrico a platea fissa

Opale è il forno ideale per la cottura tradizionale su platea, grazie alla ripartizione perfettamente omogenea del calore all'interno delle camere di cottura e alla regolazione separata delle temperature di cielo e platea. Estremamente polivalente, è adatto alla cottura di tutti i prodotti da panetteria. Possibilità di avvio cottura differita. Affiancabile su 2 lati (se necessario anche su 3)

Capacità e caratteristiche

- Superficie di cottura: la gamma include modelli da 3,55 m² a 10,5 m²
- Numero di piani: 3, 4, o 5;
- Numero di bocche per piano: 2 bocche per modello Y23/Y24; 3 bocche per Y33/34
- Larghezza utile delle bocche: mm 1440 per modello Y23/Y24; 2160 per Y33/Y34

Principio di funzionamento

Un programmatore elettronico gestisce il risparmio energetico, ottimizzando i tempi di funzionamento di ogni camera di cottura e del generatore di vapore.

Questo sistema di gestione permette di limitare la potenza totale del forno, conservando un'eccellente reattività in ogni piano. L'isolamento termico è assicurato da pannelli in lana di roccia per una maggiore sicurezza e un ottimo rendimento energetico.

Il generatore di vapore posizionato nella parte inferiore del forno, è riscaldato da 3 resistenze schermate in acciaio inox.

La produzione del vapore è importante e sufficiente per sostenere anche i più intensivi ritmi di lavoro. Innovativo display con orologio in tempo reale ad avvio programmabile, per gestire in modo efficace la cottura differita.

Costruzione

Facciata: tutto inox spazzolato - impugnature ergonomiche con protezione - Orologio con display in tempo reale e avvio cottura programmabile 7 giorni su 7 .

Camera di cottura: piastre da 20 mm di spessore

Vaporiera: generatore di vapore in grado di sostenere ritmi di lavoro intensivi

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

Configurazione

OPALE

Vedere tabella pagina successiva per caratteristiche tecniche

| | |
|---------------------------------------|----------------------------|
| Valvola di tiraggio su tutti i piani | ■ |
| Posizione orizzontale dell'estrattore | ■ |
| Ottimizzazione potenza | <input type="checkbox"/> € |
| Tensione di alimentazione | |
| 380-415V TRI+N+T/50Hz | ■ |

■ Standard / Option / € Option a pagamento



Caratteristiche OPALE

| AF0FSE | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|
| | Y13 | | | Y13 | | | Y14 | | | Y14 | | | Y15 | | |
| | C72 | D72 | E72 | C85 | D85 | E85 | C72 | D72 | E72 | C85 | D85 | E85 | C85 | D85 | E85 |
| Numero di bocche per piano | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 14 |
| Numero di piani | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 5 | 5 | 5 |
| Larghezza utile delle bocche | 720 | 720 | 720 | 850 | 850 | 850 | 720 | 720 | 720 | 850 | 850 | 850 | 850 | 850 | 850 |
| Profondità utile delle platee | 1645 | 2060 | 2475 | 1645 | 2060 | 2475 | 1645 | 2060 | 2475 | 1645 | 2060 | 2475 | 1645 | 2060 | 2475 |
| Superficie di cottura (m ²) | 3,55 | 4,45 | 5,35 | 4,2 | 5,25 | 6,3 | 4,75 | 5,95 | 7,15 | 5,6 | 7 | 8,4 | 7 | 8,75 | 10,5 |
| Dimensioni con banco (mm) : L | 1385 | 1385 | 1385 | 1530 | 1530 | 1530 | 1385 | 1385 | 1385 | 1530 | 1530 | 1530 | 1530 | 1530 | 1530 |
| P | 2695 | 3110 | 3525 | 2570 | 2990 | 3400 | 2695 | 3110 | 3525 | 2570 | 2990 | 3400 | 2570 | 2990 | 3400 |
| A | 2250 | 2250 | 2250 | 2250 | 2250 | 2250 | 2250 | 2250 | 2250 | 2250 | 2250 | 2250 | 2250 | 2250 | 2250 |
| Dimensioni P senza banco, con cappa | | | | 2440 | 2855 | 3270 | | | | 2440 | 2855 | 3270 | 2440 | 2855 | 3270 |
| Dimensioni L - Rifinitura in mattoni | 1540 | 1540 | 1540 | | | | 1540 | 1540 | 1540 | | | | 1695 | 1695 | 1695 |
| Dimensioni A con estrattore* | 2680 | 2680 | 2680 | 2680 | 2680 | 2680 | 2680 | 2680 | 2680 | 2680 | 2680 | 2680 | 2680 | 2680 | 2680 |
| Potenza elettrica kW a 400 V** | 21 | 22 | 24 | 23 | 25 | 27 | 28 | 30 | 33 | 31 | 34 | 38 | 34 | 39 | 43 |
| Peso netto kg | 1510 | 1710 | 1910 | 1650 | 1850 | 2050 | 2010 | 2110 | 2210 | 2100 | 2200 | 2200 | 2300 | 2510 | 2640 |
| Peso netto kg rifinitura in mattoni | 1910 | 2110 | 2310 | | | | 2410 | 2510 | 2610 | | | | 2910 | 3040 | 3160 |

| AF0FSE | | | | | | | | | | | | |
|---|------|------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|------|------|------|
| | Y23 | | | Y24 | | | Y33 | | | Y34 | | |
| | C72 | D72 | E72 | C72 | D72 | E72 | C72 | D72 | E72 | C72 | D72 | E72 |
| Numero di bocche per piano | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Numero di piani | 3 | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 |
| Larghezza utile delle bocche | 1440 | 1440 | 1440 | 1440 | 1440 | 1440 | 2160 | 2160 | 2160 | 2160 | 2160 | 2160 |
| Profondità utile delle platee | 1645 | 2060 | 2475 | 1645 | 2060 | 2475 | 1645 | 2060 | 2475 | 1645 | 2060 | 2475 |
| Superficie di cottura (m ²) | 7,1 | 8,9 | 10,7 | 9,5 | 11,85 | 14,25 | 10,65 | 13,35 | 16,05 | 14,2 | 17,8 | 21,4 |
| Dimensioni con banco (mm) : L | 2110 | 2110 | 2110 | 2110 | 2110 | 2110 | 2830 | 2830 | 2830 | 2830 | 2830 | 2830 |
| P | 2695 | 3110 | 3525 | 2695 | 3110 | 3525 | 2695 | 3110 | 3525 | 2695 | 3110 | 3525 |
| A | 2250 | 2250 | 2250 | 2250 | 2250 | 2250 | 2250 | 2250 | 2250 | 2250 | 2250 | 2250 |
| Dimensioni L - Rifinitura in mattoni | 2265 | 2265 | 2265 | 2265 | 2265 | 2265 | | | | | | |
| Dimensioni A con estrattore* | 2680 | 2680 | 2680 | 2680 | 2680 | 2680 | 2680 | 2680 | 2680 | 2680 | 2680 | 2680 |
| Potenza elettrica kW a 400 V** | 38 | 42 | 46 | 52 | 58 | 64 | 52 | 58 | 64 | 73 | 83 | 90 |
| Peso netto kg | 2710 | 2860 | 3010 | 3110 | 3210 | 3310 | 3400 | 3430 | 3510 | 3610 | 3710 | 3925 |
| Peso netto kg rifinitura in mattoni | 3510 | 3660 | 3810 | 3910 | 4010 | 4110 | | | | | | |

*Altezza con estrattore in posizione verticale, possibilità di collocarlo in posizione orizzontale

**Su richiesta, possibilità di ottimizzare la potenza del forno in caso di scarsità di potenza della rete elettrica