



CERVAP XL



Cervap XL modello 600/12.205

Forno a piani a tubi di vapore

Il CERVAP XL è un forno a gas/gasolio a piani fissi adatto alla cottura di tutti i tipi di prodotti da panetteria e pasticceria. Il forno è particolarmente adatto ad un utilizzo intensivo ed ha un ottimo rendimento energetico. Ha un'importante inerzia per la massa dei tubi. Ha doppia vaporiera per ogni piano con la possibilità di installarne una terza sotto il forno. Possibilità di avviamento differito. Garanzia: 10 anni per i tubi anulari; 5 anni per la camera di combustione in inox refrattario (vedere il paragrafo sulla possibilità di estensione).

Capacità e caratteristiche

- Superficie di cottura: da 14,8 a 18,5 m²
- Altezza utile per piano: 200 mm
- Numero di piani: 4
- Sportelli da 600 mm
- Numero di sportelli: 3 per piano

Principio di funzionamento

Un insieme di tubi a tenuta stagna, che contengono acqua, forma lo scambiatore e le camere di cottura di questo forno. L'energia prodotta dal bruciatore viene utilizzata due volte: una prima volta per riscaldare la camera di combustione attraverso la fiamma, una seconda volta per riscaldare i tubi utilizzando il gas di combustione. I tubi diffondono un calore uniforme in tutti i punti della camera di cottura e questo da flessibilità e reattività eccezionali al forno.

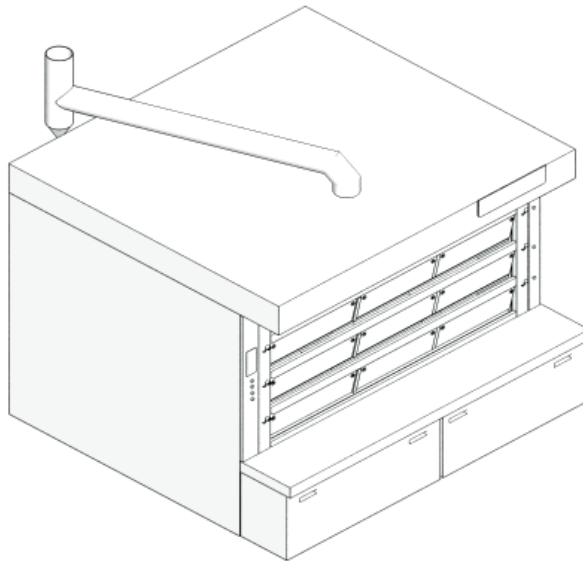
Costruzione

- Facciata: tutto in acciaio inox spazzolato - impugnatura ergonomica a 3 posizioni - vetri smontabili - cappa con estrattore - banco quadrato spessore 2 mm;
- Camera di cottura: suolo in pietra refrattaria spessore 20 mm - illuminazione alogena;
- Scambiatore: 33 tubi anulari a giro semplice per metro lineare - camera di combustione in inox refrattario - regolatore di tiraggio;
- Isolamento: pannelli in lana di roccia incrociati - vetri riflettenti.

Configurazione	CERVAP XL
Bruciatore	
Bruciatore a gas	☐ €
Bruciatore a gasolio	☐ €
Lato impugnatura	
2 a sinistra - 1 a destra	☐
Comandi	
Comando Opticom a sinistra	☐
Valvole	
Valvola in ciascun piano	☐
Vaporiera	
Vaporiera rinforzata	☐
Cappa - Estrattore	
Cappa con estrattore	☐
Agganci sul forno	
Agganci interni	☐
Elevatore integrato	
Elevatore integrato standard a 3 vie	☐ €
Altro:	
Filtro anticalcare	☐ €
Adattamento per elevatore integrato	☐
Pannelli laterali inox	☐ €
Tensione di alimentazione	
230 MONO + N 50Hz	☐
☐ Standard ☐ Optional ☐ € Opzione a pagamento	



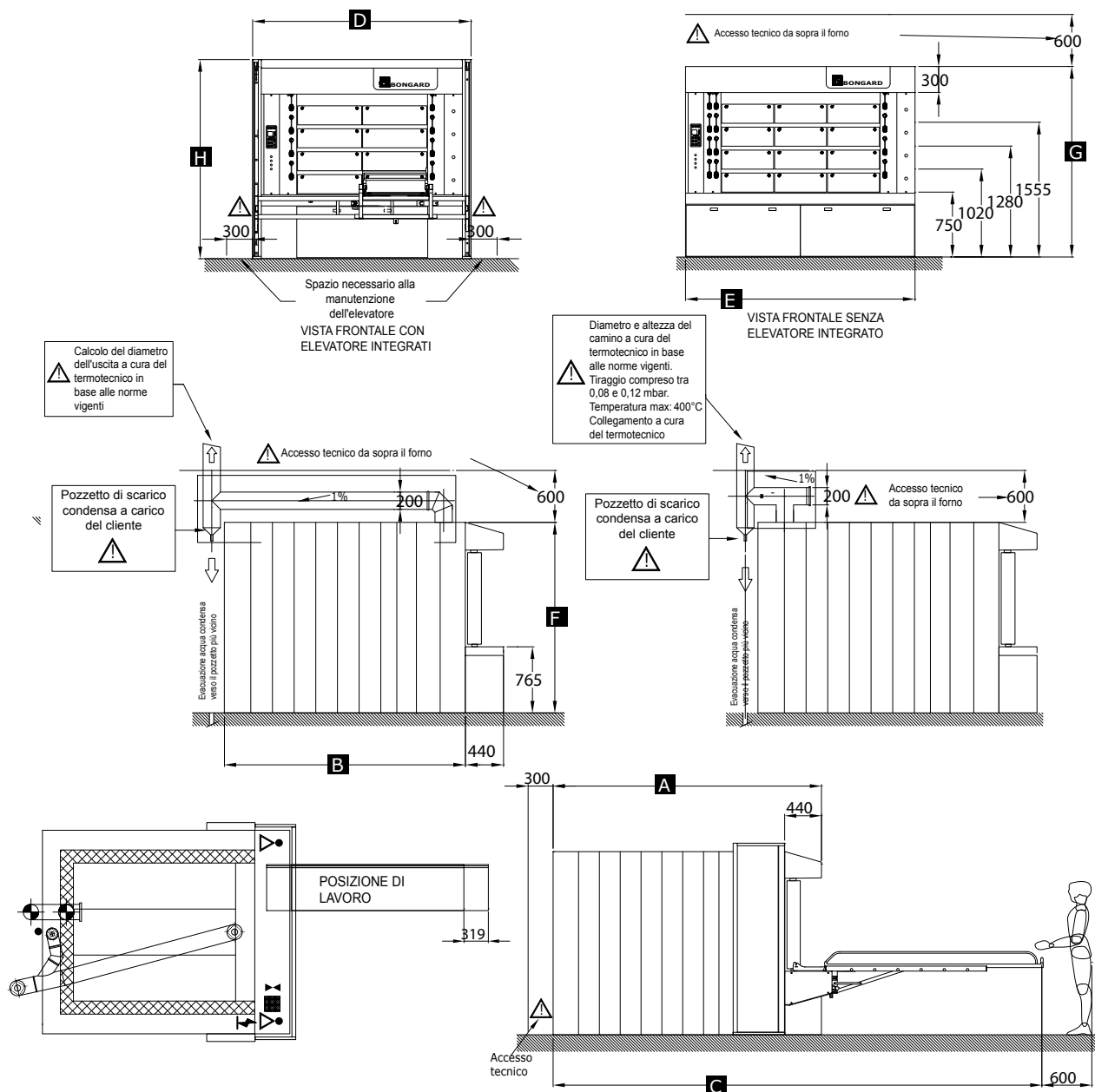
Caratteristiche tecniche - Technical features



Modello	Potenza raccordi generali	Assorbimento elettrico	Potenza di riscaldamento Gasolio/Gas
Cervap XL - 3 sportelli da 600 mm - 4 piani			
* 600/12.184	1,0 kW	16 A	90,0 kW
600/12.205	1,0 kW	16 A	100,0 kW
600/12.242	1,0 kW	16 A	124,0 kW
600/12.257	1,0 kW	16 A	129,0 kW

Modello	A mm	B mm	C mm	D mm	E mm	F mm	G mm	H mm	Superficie cottura m ²	Superficie a terra m ²
Cervap XL - 3 sportelli da 600 mm - 4 piani										
* 600/12.184	3080	3021	5841	2860	2656	2700	2200	2301	13,4	8,2
600/12.205	3336	3286	6097	2860	2656	2700	2200	2301	14,9	8,8
600/12.242	3716	3666	6866	2860	2658	2700	2200	2301	17,6	9,8
600/12.257	3716	3666	ND	2860	2659	2700	2200	2301	18,7	9,8

* Per questo modello verificare disponibilità telefonando in sede.



- Scarico condensa, H=200 mm, Ø 3/4".
- ⚡ Alimentazione elettrica dall'alto direttamente sul quadro. Quadro di potenza ad 1 m dal suolo.
- ⚡ Alimentazione bruciatore a gas con tubo galva 3/4" o a gasolio in rame 10/12 con valvola di intercettazione.
- ▽ Alimentazione acqua fredda dall'alto con rubinetto di arresto Ø 1/2"-12/14 mm, pressione: 2,5-4 bar
- ⊙ Evacuazione vapore, Ø 200 mm. Estrazione compresa tra 450-800 m³/h.
- ⊙ Evacuazione fumi, Ø 200 mm. Tiraggio compreso tra 0,08 e 0,12 mbar.
- Bocca aria inox 200x200 mm per bruciatore.



Note: