



8.43 E



Forno a carrello rotativo

8.43 E è un forno elettrico a carrello rotativo destinato a panifici e pasticcerie. E' polivalente, molto compatto e trova collocazione anche negli spazi più ristretti. Ideale per cottura di prodotti da panetteria e pasticceria. Porta robusta con spessore da 150 mm e cerniere rinforzate. Disinnesto di sicurezza sul trascinamento dei carrelli.

Capacità

- 1 carrello per teglie da mm 460x800 o 400x800
- Produttività indicativa: 108 baguette da 250 g o 200 panini da 60 g su 18 piani. 60 pani da 400 g su 15 piani.

Principio di funzionamento

Il carrello rotativo su piattaforma girevole oppure con aggancio in alto a seconda dei modelli, è attraversato da un flusso d'aria calda. La velocità di ventilazione, la massa e l'irradiazione equilibrate garantiscono cotture ottimali.

Le vaporiere (con specifiche Bongard) forniscono un vapore di qualità e in quantità sufficiente su tutta l'altezza del carrello.

La ventilazione lenta diffonde un calore uniforme senza rischio di disidratare il prodotto.

Costruzione

- Facciata: tutto in acciaio inox spazzolato - porta utensili - porta lama - paracolpi di protezione comandi - sezionatore;
- Camera di cottura: tutto inox - aperture di ventilazione regolabili - illuminazione alogena - trascinamento per mezzo di motoriduttore con limitatore di coppia;
- Resistenze inox: ad alta prestazione;
- Rampa di accesso: richiudibile ed estraibile;
- Porta: 150 mm con doppio ancoraggio - guarnizioni porta su 4 facce - cerniere rinforzate - doppio vetro ventilato smontabile - impugnatura ergonomica;
- Vaporiera: canali in ghisa micro-strutturata - 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

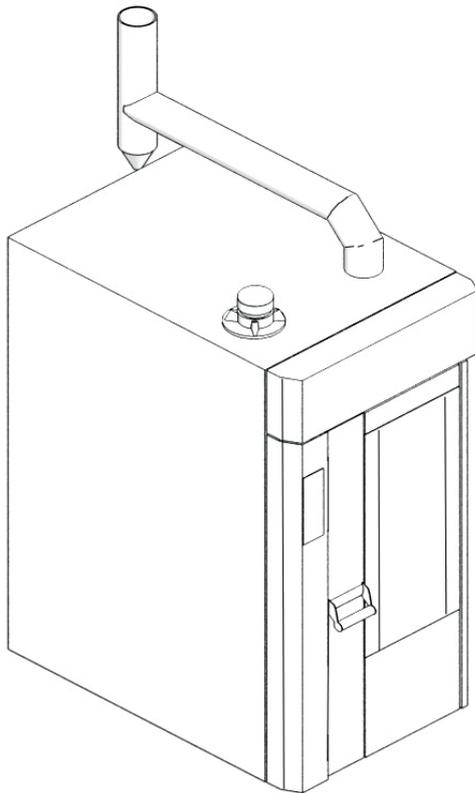
| Configurazione | 8.43 E |
|---|--------|
| Sistema movimento carrello | |
| Piattaforma girevole | ▪ |
| Aggancio in alto | □ |
| Lato maniglia porta e comandi | |
| Tutto a sinistra | ▪ |
| Tutto a destra | □ |
| Comandi | |
| Elettronico Opticom | ▪ |
| Elettromeccanico Ergocom con timer per accensione differita | □ |
| Cappa - Estrattore | |
| Cappa con estrattore | ▪ |
| Altro: | |
| Variatore 2 velocità di ventilazione | □ € |
| Filtro anticalcare | □ € |
| Tensione di alimentazione | |
| 400 V TRI + N 50/60 Hz | ▪ |
| ▪ Standard □ Optional □ € Opzione a pagamento | |



Comando Opticom



Comando Elettromeccanico



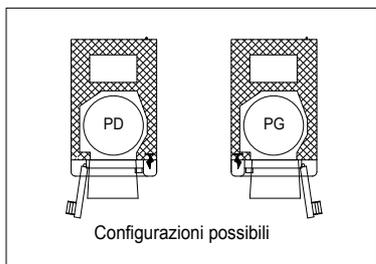
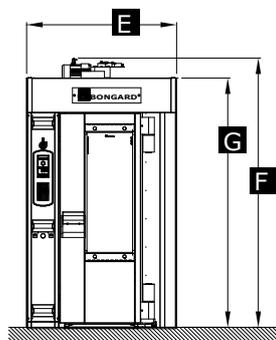
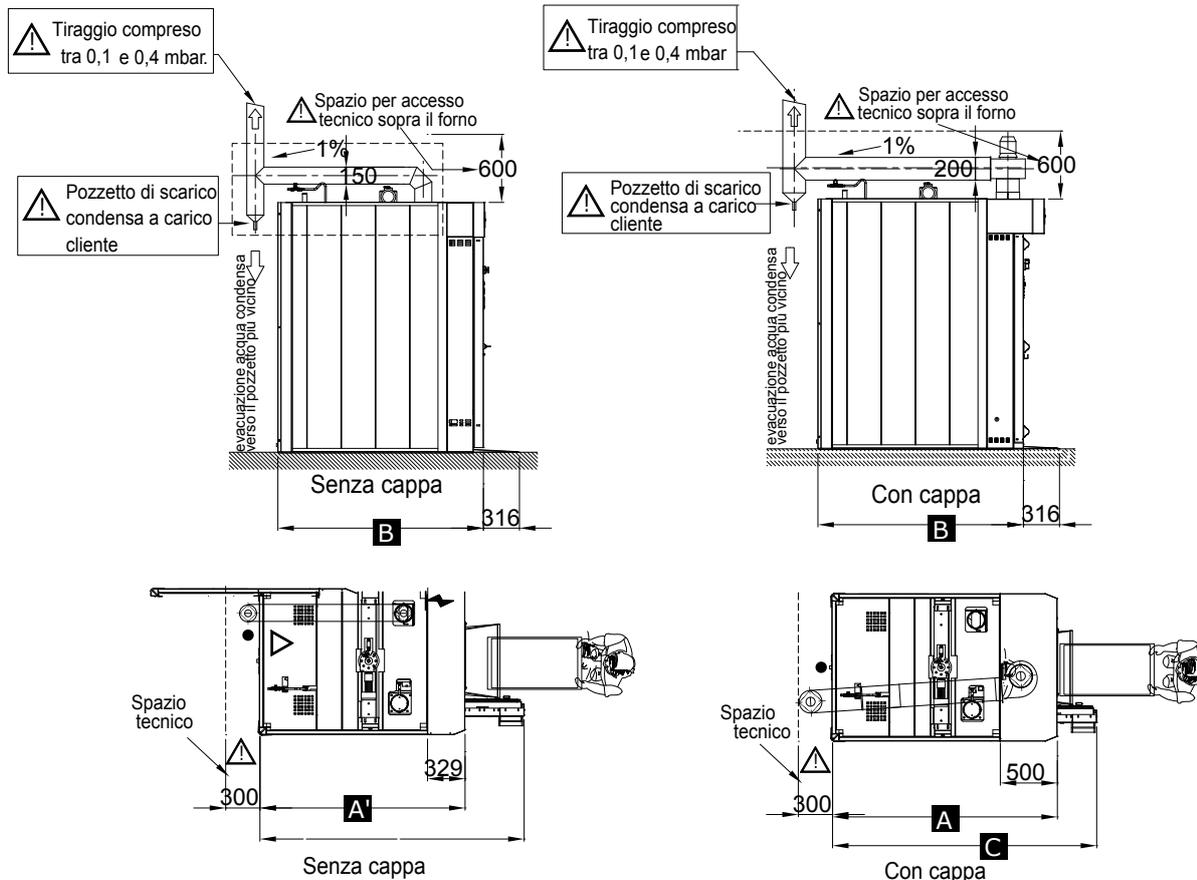
| Caratteristiche dimensionali/Size features | | | |
|--|--|----------------|------|
| A | Profondità sulla cappa - Depth on the hood | mm | 1801 |
| A' | Profondità sulla fascia - Depth on the headband | mm | 1973 |
| B | Profondità a terra - Depth on the floor | mm | 1791 |
| C | Profondità totale (porta aperta) - Total depth (open door) | mm | 2320 |
| E | Larghezza a terra - Width on the floor | mm | 1300 |
| F | Altezza totale - Total height | mm | 2388 |
| G | Altezza totale (facciata)- Total height (oven front) | mm | 2200 |
| Superficie al suolo - Floor surface | | m ² | 2,30 |
| Massa - Mass | | kg | 940 |

| Caratteristiche generali/General features | | |
|---|----|------|
| Camera di cottura - Baking chamber : | | |
| Altezza carrello utile max - Max rack height | mm | 1785 |
| Larghezza carrello utile max - Max rack width | mm | 575 |
| Ø max di rotazione - Max. rotation Ø | mm | 940 |
| Peso totale ammesso sul piatto girevole - Total weight allowed on the turntable | kg | 200 |
| Passaggio minimo per cantiere - Min. space required to access the building site | | |
| Passaggio porta - Door clearance | mm | 920 |

| Caratteristiche energetiche - Energy features | |
|---|---|
| Potenze elettriche/Electric powers | |
| Potenza di collegamento - Connection power | 38 kW |
| Potenza raccordo estrattore - Extractor connection power | 0,18 kW |
| Potenza di riscaldamento -Heating power | 36 kW |
| Incremento medio temperatura - Temperature average increase | da 10 a 12° C/min from 10 to 12° C/min |
| Temperatura massima di utilizzo del forno -Max. oven baking temperature | 280° C |



Proprietà di Esmach Ali Group Srl - riproduzione vietata



- 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 bar
- Evacuazione vapore, Ø 150 mm.
- Tiraggio naturale tra 0,1-0,4 mbar.
- Opzione cappa: evacuazione vapore, Ø 200 mm.
- Estrazione compressa tra 800-950 m³/h.

Importante: spazio tecnico minimo sopra il forno: 600 mm

