



8.43 MG



Forno a carrello rotativo

8.43 MG è un forno a gasolio/gas 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. Ha uno scambiatore posteriore che assicura la regolarità delle cotture per tutta la giornata. 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 baguettes 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;
- Scambiatore: elevata prestazione, in inox refrattario;
- 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

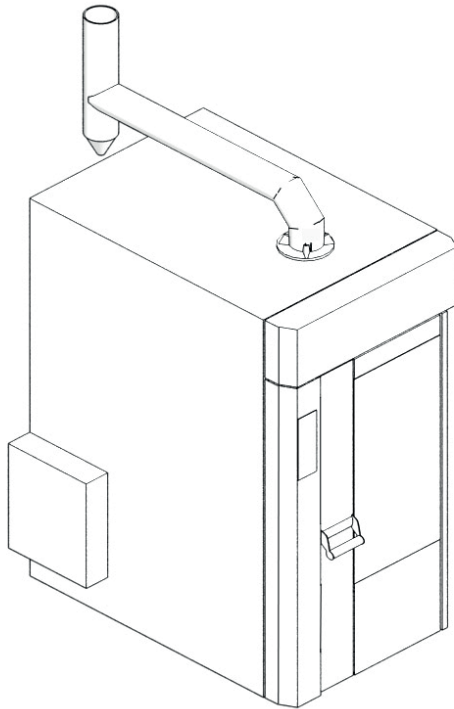
Configurazione	8.43 MG
Sistema movimento carrello	
Piattaforma girevole	▪
Aggancio in alto	□
Bruciatore	
Bruciatore a gas	□ €
Bruciatore a gasolio	□ €
Accesso al bruciatore a sinistra	▪
Accesso al bruciatore a destra	□
Lato maniglia porta e comandi	
Tutto a sinistra	▪
Tutto a destra	□
Comandi	
Elettronico Opticom	▪
Elettromeccanico Ergocom con timer per accensione differita	□
Cappa - Estrattore	
Cappa con estrattore	▪
Altro:	
Variatore 2 velocità di ventilazione	□ €
Entrata aria fresca al bruciatore	▪
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**

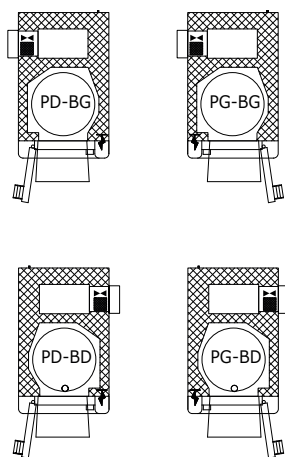
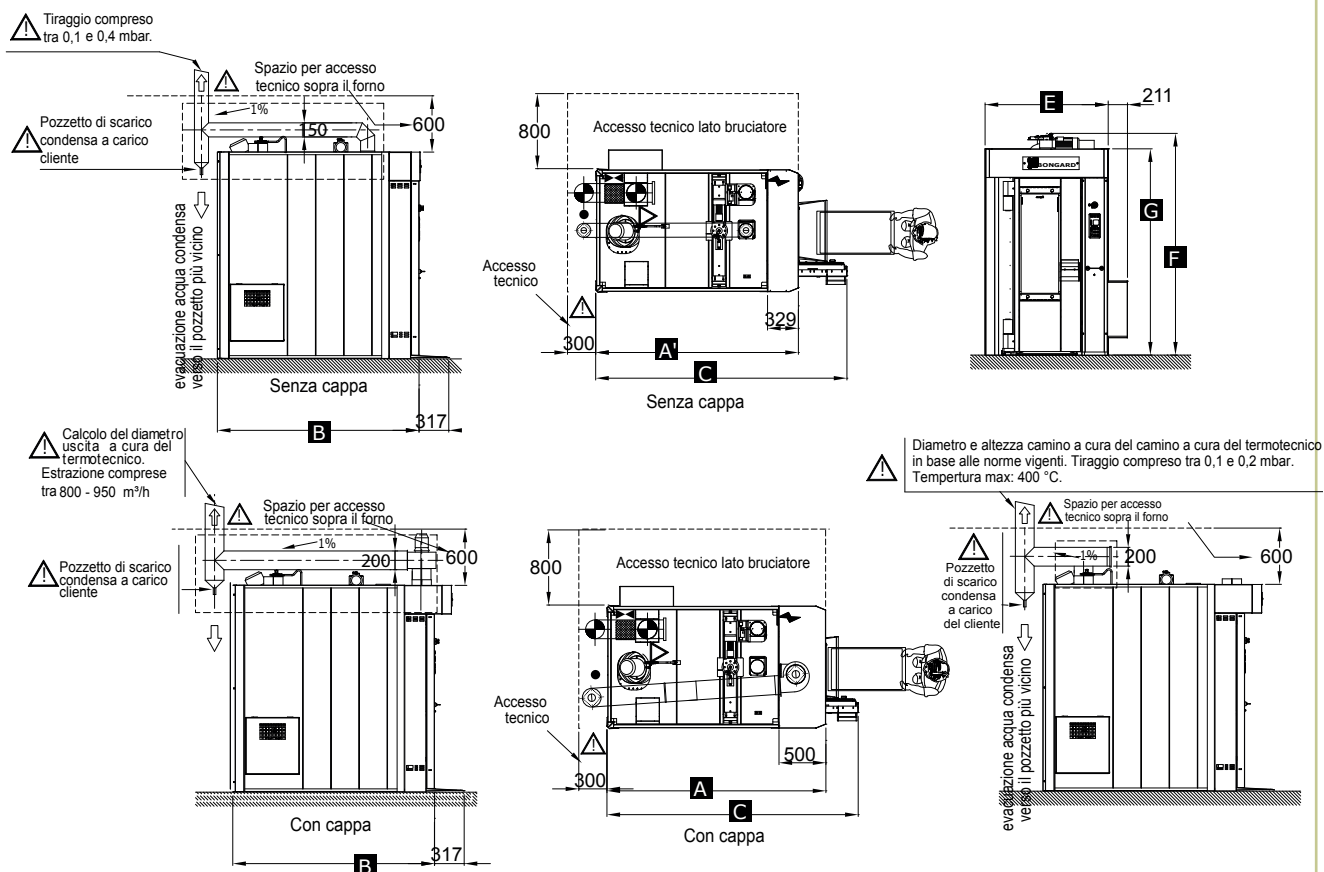
A	Profondità sulla cappa - Depth on the hood	mm	2323
A'	Profondità sulla fascia - Depth on the headband	mm	2152
B	Profondità a terra - Depth on the floor	mm	2141
C	Profondità totale (porta aperta) - Total depth (open door)	mm	2670
E	Larghezza a terra - Width on the floor	mm	1300
F	Altezza totale - Total height	mm	2370
G	Altezza totale (facciata)- Total height (oven front)	mm	2200
Superficie al suolo - Floor surface		m ²	2,70
Massa - Mass		kg	1150

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	955
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	
Assorbimento elettrico - Power consumption	16 A
Potenza di collegamento - Connection power	2 kW
Potenza raccordo estrattore - Extractor connection power	0,18 kW
Potenza di riscaldamento -Heating power	60 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



Configurazioni possibili

- Scarico condensa H=65 mm, Ø 3/4".
- ⚡ Alimentazione elettrica dall'alto direttamente sul quadro
- ⚡ Alimentazione bruciatore a gas con tubo galva 3/4" o gasolio in rame 10/12 con valvola di intercettazione.
- ▽ 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 compresa tra 800-950 m³/h
- Evacuazione fumi, Ø 200 mm. Tiraggio compreso tra 0,1-0,2 mbar.
- Bocca aria inox 200x200 mm per bruciatore.

Importante: spazio tecnico minimo sopra il forno: 600 mm
Spazio tecnico minimo lato resistenze: 800 mm



Note: