



10.83 MG



Forno a carrello rotativo

10.83 MG è un forno a gasolio/gas a carrello rotativo destinato a panettieri, pasticcerie e rosticcerie. E' polivalente e produttivo ed è indicato per le grandi panetterie e i laboratori industriali. Le sue particolarità sono: la portata rilevante del carrello, la grande capacità, l'ottimo rendimento energetico e l'inerzia importante dovuta alla massa dello scambiatore laterale. Porta e cerniera sono rinforzati. La ventilazione lenta impedisce la disidratazione dei prodotti. Accessibilità tecnica dalla parte anteriore del forno.

Capacità

- 1 carrello per teglie fino a mm 800x1000
- Produttività indicativa: da 180 a 216 baguette da 250 g su 18 piani; da 108 a 135 pani da 400 g su 15 piani.

Principio di funzionamento

Il carrello rotante su una piattaforma girevole 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.

Lo scambiatore massiccio permette un susseguirsi di cotture mantenendo una regolarità di prodotto ed una produttività sostenuta.

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

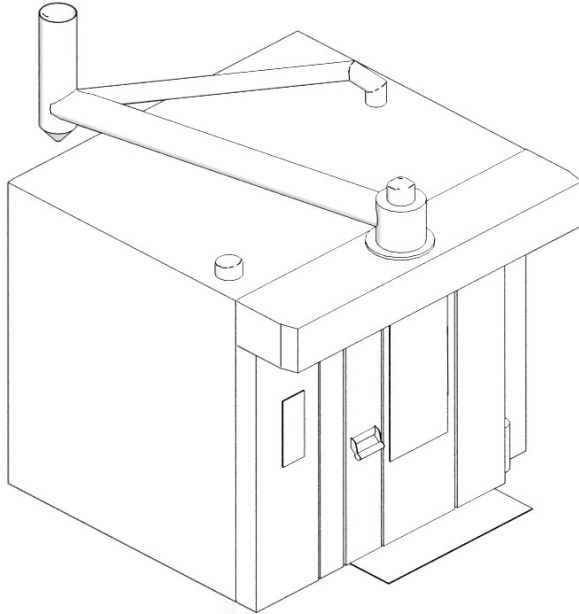
Configurazione	10.83 MG
Sistema movimento carrello	
Piattaforma girevole	▪
Bruciatore	
Bruciatore a gas	□ €
Bruciatore a gasolio	□ €
Accesso frontale al bruciatore	▪
Lato maniglia porta e comandi	
Tutto a sinistra	▪
Comandi	
Elettronico Opticom	▪
Elettromeccanico Ergocom con timer per accensione differita	□
Cappa - Estrattore	
Cappa con estrattore	▪
Altro:	
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**

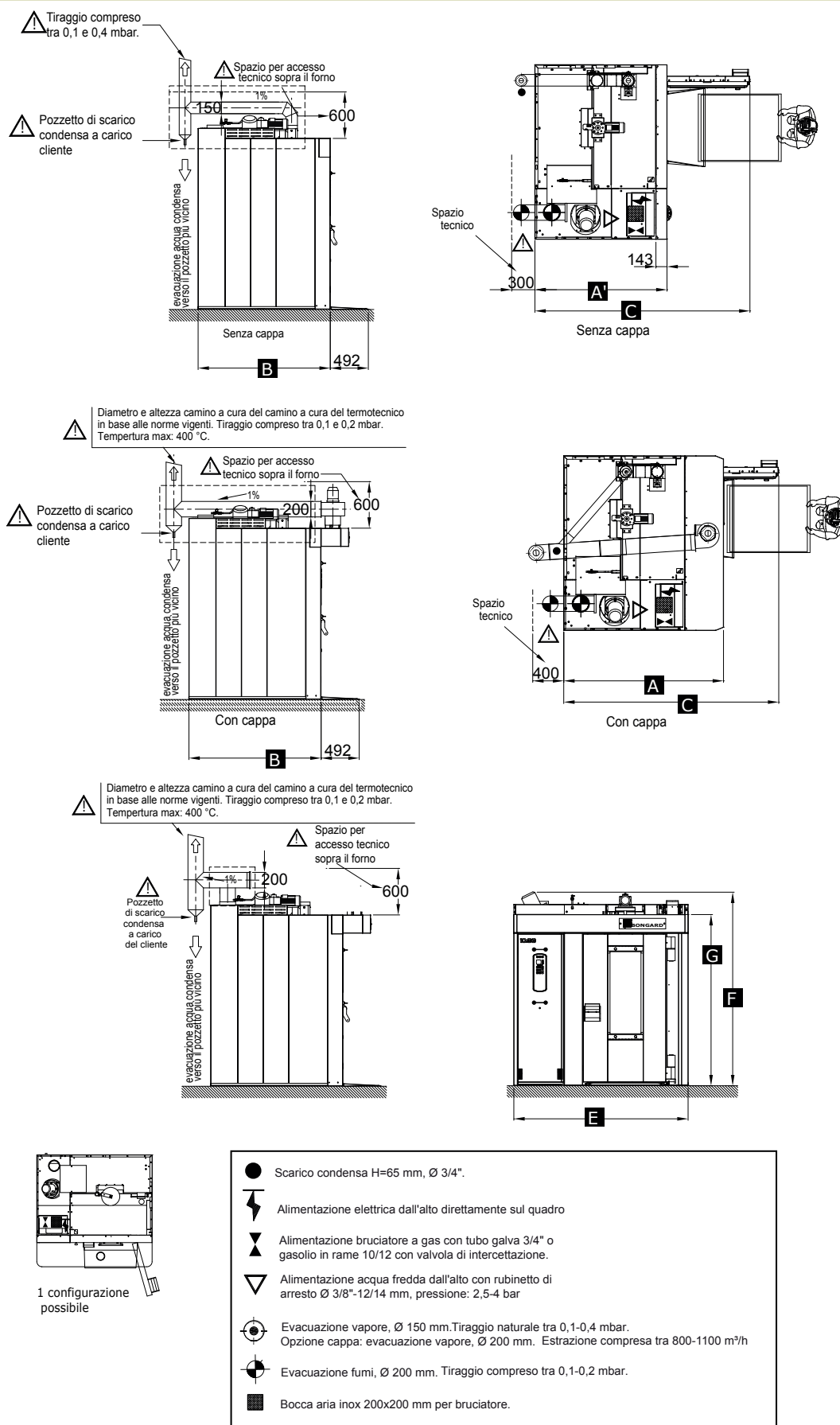
A	Profondità sulla cappa - Depth on the hood	mm	2062
A'	Profondità sulla fascia - Depth on the headband	mm	1705
B	Profondità a terra - Depth on the floor	mm	1705
C	Profondità totale (porta aperta) - Total depth (open door)	mm	2774
E	Larghezza a terra - Width on the floor	mm	2251
F	Altezza totale - Total height	mm	2492
G	Altezza totale (facciata)- Total height (oven front)	mm	2200
Superficie al suolo - Floor surface		m ²	3,90
Massa - Mass		kg	1830

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	900
Ø max di rotazione - Max. rotation Ø	mm	1350
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	1020

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	110 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



Importante: spazio tecnico minimo sopra il forno: 600 mm



Note: