



8.64 E



Forno a carrello rotativo

8.64 E è un forno elettrico a carrello rotativo. E' polivalente e molto compatto, è adatto a panifici e pasticcerie. È un forno dotato di tecnologia «Soft Flow» per una cottura omogenea e di qualità. Genera una buona quantità di vapore e su richiesta. È ergonomico e facile da pulire. È compatto e affiancabile su tre lati. I materiali di costruzione sono nobili e duraturi. La sua sicurezza è stata controllata da APAVE (organizzazione indipendente).

Capacità

- 1 carrello per teglie da mm 600x800
- Produttività indicativa: 152 baguette da 250 g su 19 piani oppure 570 piccole pezzature da 50 g su 19 piani.
- Capacità max: 300 kg

Principio di funzionamento

Di costruzione solida, i materiali che costituiscono il forno sono stati selezionati allo scopo di durare anche nelle condizioni di utilizzo più intensive. La tecnologia «Soft Flow» e la possibilità di intensificare la produzione di vapore soddisfano anche i panettieri più esigenti. Il forno 8.64 E garantisce qualità e regolarità di cottura eccellenti per una vasta gamma di prodotti.

Costruzione

- Facciata: tutto in acciaio inox spazzolato - porta utensili - porta lama - paracolpi di protezione comandi - interruttore on/off;
- 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 microstrutturata - 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	8.64 E
Sistema movimento carrello	
Piattaforma girevole	☐
Aggancio in alto	☒
Lato maniglia porta e comandi	
Tutto a sinistra	☒
Tutto a destra	☐
Comandi	
Elettronico Opticom	☒
Elettronico Intuitiv	☐ €
Elettromeccanico	☐
Cappa - Estrattore	
Cappa con estrattore	☒
Altro:	
Iniezione vapore ad impulsi	☒
Vaporiera rinforzata	☐ €
Elettrovalvola in ottone	☒
Scambiatore con fondo rinforzato	☒
Filtro anticalcare	☐ €
Finitura esterna in acciaio inox	☐ €
Tensione di alimentazione	
400 V TRI + N 50/60 Hz	☒
▪ Standard ☐ Optional ☐ € Opzione a pagamento	

Comando Opticom

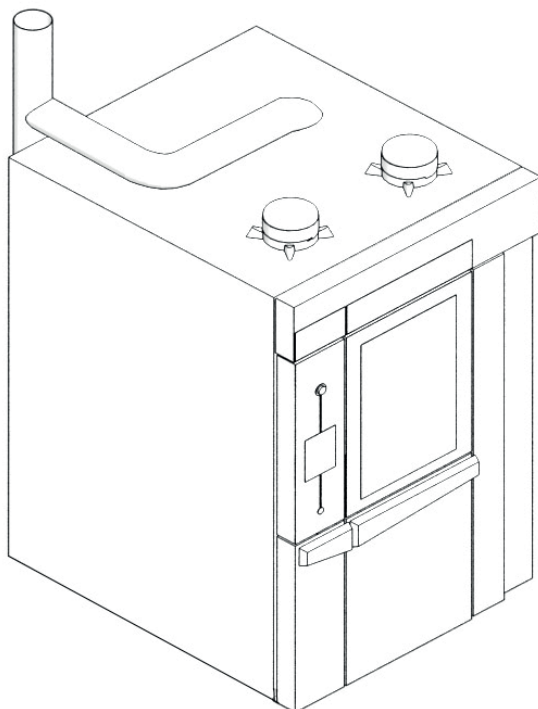


Comando Elettromeccanico



Comando SIEMENS "intuitiv"



**Caratteristiche dimensionali/Size features**

A	Profondità sulla cappa - Depth on the hood	mm	2330
A'	Profondità sulla fascia - Depth on the headband	mm	1880
B	Profondità a terra - Depth on the floor	mm	1880
C	Profondità totale (porta aperta) - Total depth (open door)	mm	2700
E	Larghezza a terra - Width on the floor	mm	1440
F	Altezza totale - Total height	mm	2600
G	Altezza totale (facciata)- Total height (oven front)	mm	2300
Superficie al suolo - Floor surface		m ²	2,71
Massa - Mass		kg	1270

Caratteristiche generali - General features

Camera di cottura - Baking chamber :		
Altezza carrello utile max - Max rack height	mm	1900
Larghezza carrello utile max - Max rack width	mm	680
Ø max di rotazione - Max. rotation Ø	mm	1120
Peso totale ammesso sul piatto girevole - Total weight allowed on the turntable	kg	300
Passaggio minimo per cantiere - Min. space required to access the building site		
Passaggio porta - Door clearance	mm	830

Caratteristiche energetiche - Energy features

Potenze elettriche - Electric powers	
Assorbimento elettrico - Power consumption	100 A
Potenza di collegamento - Connection power	59 kW
Potenza raccordo estrattore - Extractor connection power	0,18 kW
Potenza di riscaldamento - Heating power	57 kW
Incremento medio temperatura - Temperature average increase	da 8 a 10° C/min
Temperatura massima di utilizzo del forno - Max. oven baking temperature	280° C



Note: