



8.64 MG



Forno a carrello rotativo

8.64 MG è un forno a gas/gasolio 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 economico e produce fumi di debole temperatura. È compatto e affiancabile su tre lati. I materiali di costruzione sono nobili e duraturi. È certificato da Certigaz. 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 MG 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 - pianale con bordi rialzati a 45° - aperture di ventilazione regolabili - gestione del flusso d'aria con tecnologia "soft flow" - illuminazione alogena - trascinamento per mezzo di motoriduttore con limitatore di coppia;
- Riscaldamento: scambiatore ad alta prestazione in inox refrattario con fondo rinforzato;
- Rampa di accesso: richiudibile ed estraibile;
- Porta: 150 mm con doppio ancoraggio - guarnizioni porta su 4 facce - cerniere rinforzate - sistema anti ritorno della porta - doppio vetro ventilato facilmente pulibile - impugnatura ergonomica - su tutta la lunghezza della porta per una migliore protezione della facciata contro gli urti;
- Vaporiera : canali in ghisa micro strutturata - moduli "ESG" in ghisa micro strutturata come optional 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 MG
Sistema movimento carrello	
Piattaforma girevole	<input type="checkbox"/>
Aggancio in alto	<input checked="" type="checkbox"/>
Bruciatore	
Bruciatore a gas	<input type="checkbox"/> €
Bruciatore a gasolio	<input type="checkbox"/> €
Accesso bruciatore a sinistra	<input checked="" type="checkbox"/>
Accesso bruciatore a destra	<input type="checkbox"/>
Lato maniglia porta e comandi	
Tutto a sinistra	<input checked="" type="checkbox"/>
Tutto a destra	<input type="checkbox"/>
Comandi	
Elettronico Opticom	<input checked="" type="checkbox"/>
Elettronico Intuitiv	<input type="checkbox"/> €
Elettromeccanico Ergocom	<input type="checkbox"/>
Cappa - Estrattore	
Cappa con estrattore	<input checked="" type="checkbox"/>
Altro:	
Iniezione vapore ad impulsi	<input checked="" type="checkbox"/>
Vaporiera rinforzata	<input type="checkbox"/> €
Elettrovalvola in ottone	<input checked="" type="checkbox"/>
Scambiatore con fondo rinforzato	<input checked="" type="checkbox"/>
Finitura esterna in acciaio inox	<input type="checkbox"/> €
Filtro anticalcare	<input type="checkbox"/> €
Tensione di alimentazione	
400 V TRI + N 50/60 Hz	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/> Standard <input type="checkbox"/> Optional <input type="checkbox"/> € Opzione a pagamento	



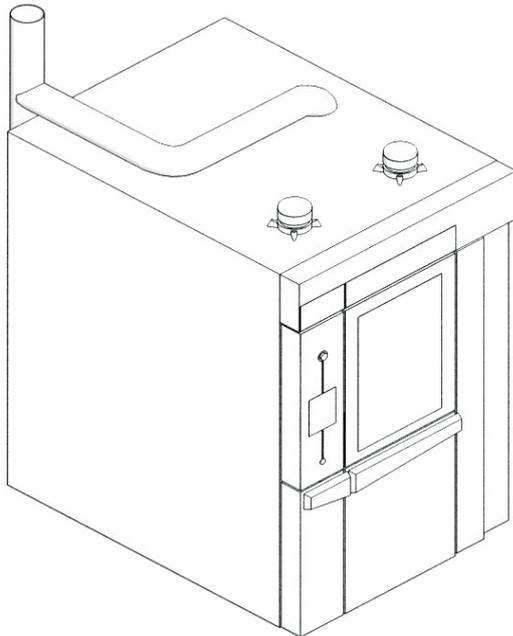
Comando Opticom



Comando Elettromeccanico



Comando SIEMENS "intuitiv"



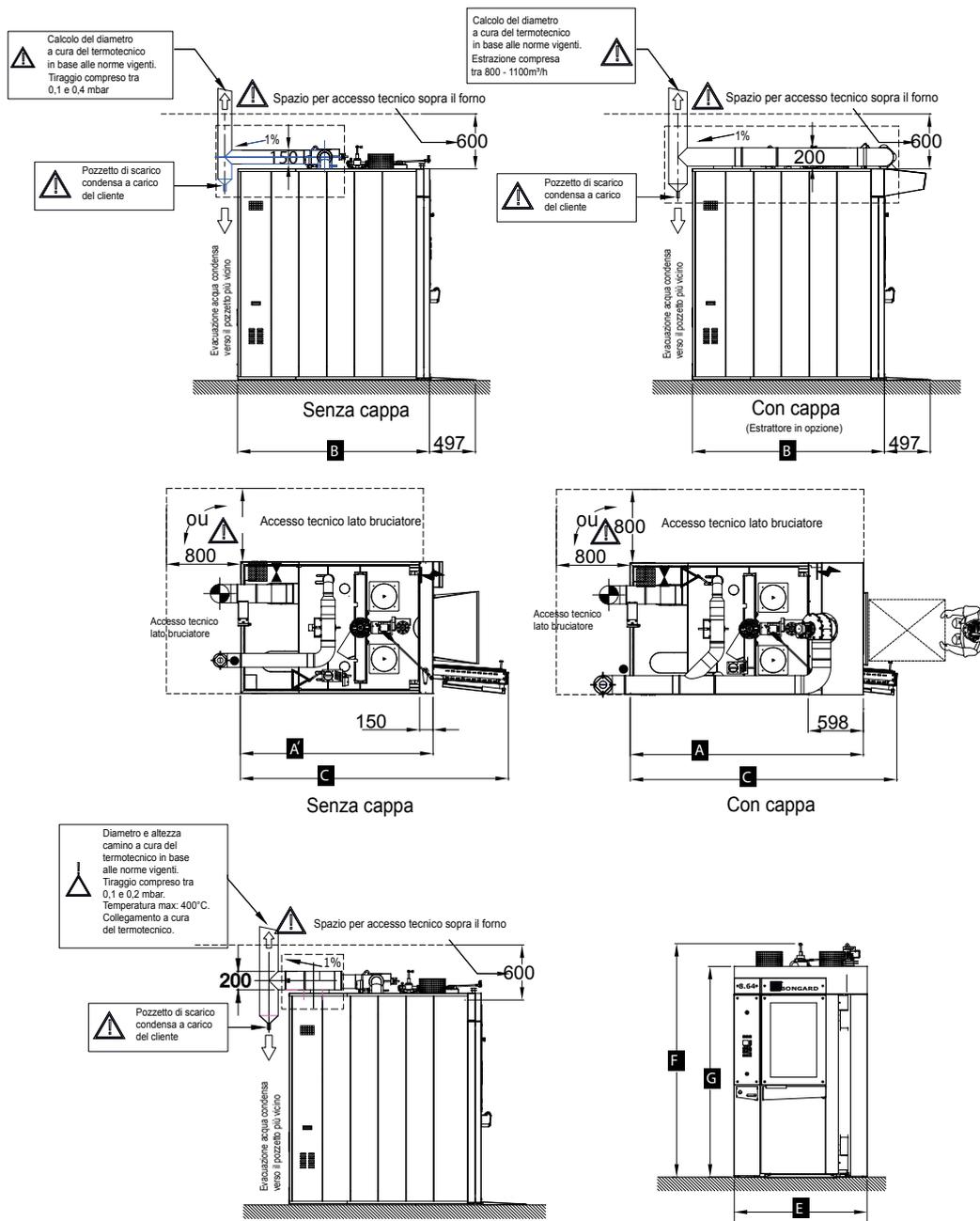
Caratteristiche dimensionali/Size features			
A	Profondità sulla cappa - Depth on the hood	mm	2530
A'	Profondità sulla fascia - Depth on the headband	mm	2080
B	Profondità a terra - Depth on the floor	mm	2080
C	Profondità totale (porta aperta) - Total depth (open door)	mm	2900
E	Larghezza a terra - Width 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	2,99
Massa - Mass		kg	1390

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	16 A
Potenza di collegamento - Connection power	2 kW
Potenza raccordo estrattore - Extractor connection power	0,18 kW
Potenza di riscaldamento - Heating power	70 kW
Incremento medio temperatura - Temperature average increase	da 8 a 10° C/min from 8 to 10° 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 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: 1,5-2 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
- ⊙ 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 bruciatore: 800 mm

