



8.84 E



Forno a carrello rotativo

8.84 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

- Carrelli per teglie da mm 800x800, 700x900, 1000x600 oppure 2 carrelli per teglie da mm 460x660;
- Produttività indicativa: 108 baguette da 250 g su 18 piani oppure 190 baguette da 250 g 19 piani.

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 8.84 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 -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: resistenze inox ad alta prestazione;
- 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	8.84 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 Ergocom	☐
Cappa - Estrattore	
Cappa con estrattore	▪
Altro:	
Iniezione vapore ad impulsi	▪
Elettrovalvola in ottone	▪
Finitura esterna in acciaio inox	☐ €
Filtro anticalcare	☐ €
Tensione di alimentazione	
400 V TRI + N 50/60 Hz	▪
▪ Standard ☐ Optional ☐ € Opzione a pagamento	

Comando Opticom

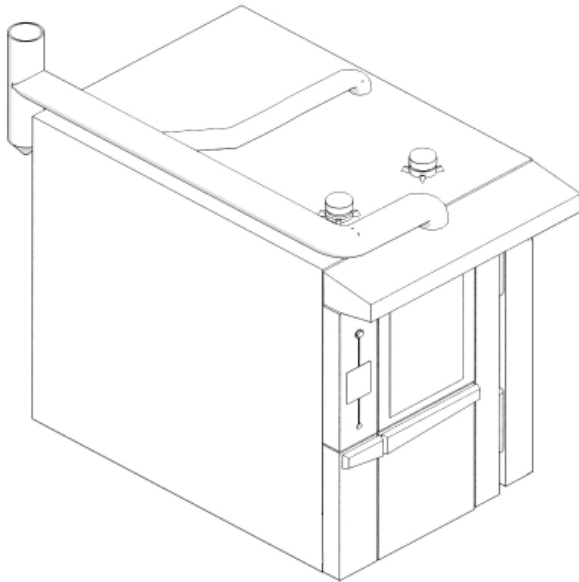


Comando Elettromeccanico



Comando SIEMENS "intuitiv"



**Caratteristiche dimensionali/Size features**

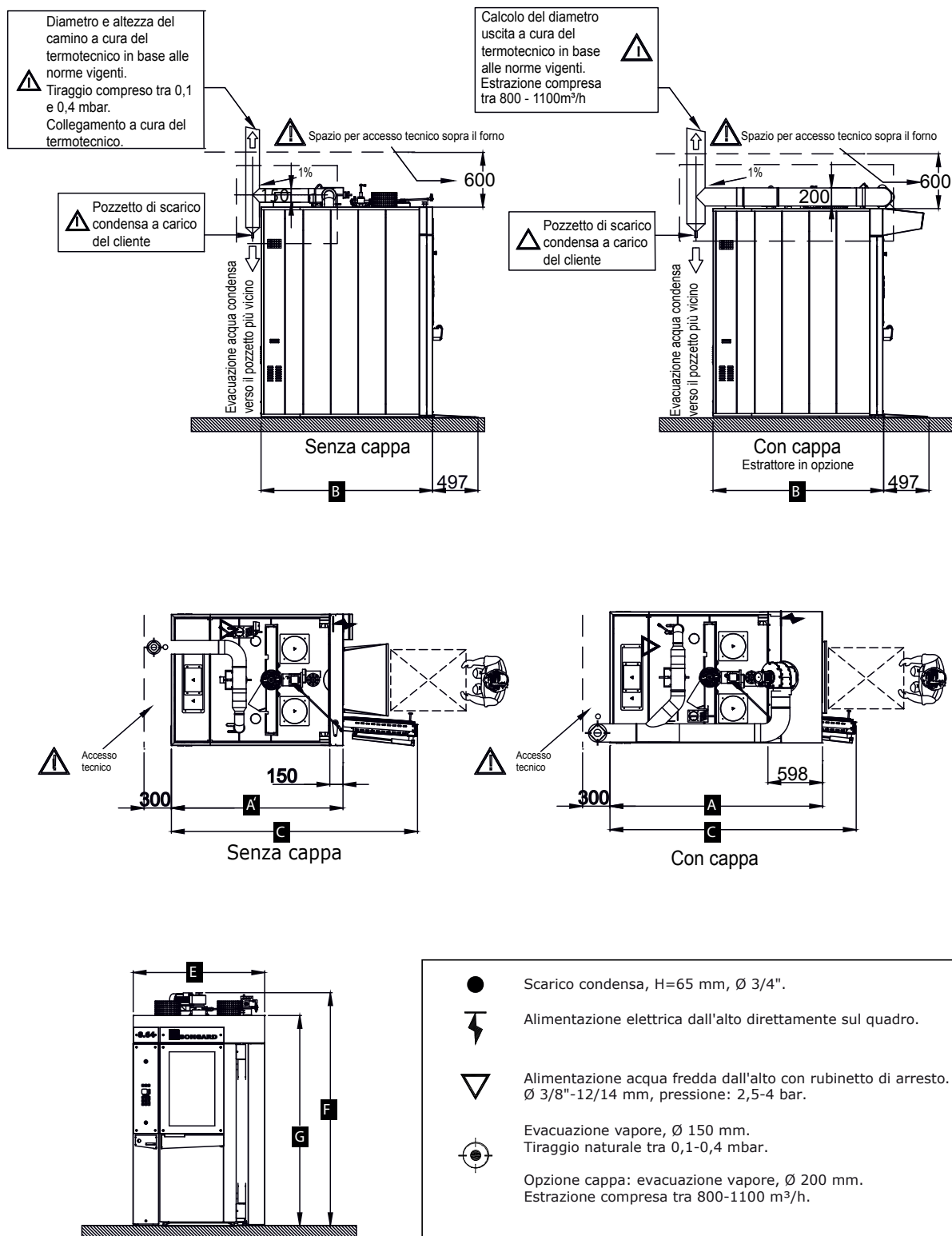
A	Profondità sulla cappa - Depth on the hood	mm	2520
A'	Profondità sulla fascia - Depth on the headband	mm	2080
B	Profondità a terra - Depth on the floor	mm	2080
C	Profondità totale (porta aperta) - Total depth (open door)	mm	3100
E	Larghezza a terra - Width on the floor	mm	1640
F	Altezza totale - Total height	mm	2600
G	Altezza totale (facciata)- Total height (oven front)	mm	2300
Superficie al suolo - Floor surface		m ²	3,41
Massa - Mass		kg	1550

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	880
Ø max di rotazione - Max. rotation Ø	mm	1320
Peso totale ammesso sul piatto girevole - Total weight allowed on the turntable	kg	350
Passaggio minimo per cantiere - Min. space required to access the building site		
Passaggio porta - Door clearance	mm	930

Caratteristiche energetiche - Energy features

Potenze elettriche - Electric powers	
Assorbimento elettrico - Power consumption	125 A
Potenza di collegamento - Connection power	71 kW
Potenza raccordo estrattore - Extractor connection power	0,18 kW
Potenza di riscaldamento - Heating power	69 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



Importante: spazio tecnico minimo sopra il forno = 600 mm



Note: