



CERVAP



Forno a piani a tubi a vapore

Il Cervap è un forno a gas/gasolio a piani adatto alla cottura di prodotti da panetteria e pasticceria. La gamma comprende forni ad 1, 2, e 3 sportelli per piano per soddisfare tutte le esigenze, anche dei panifici con spazio ristretto. Il forno ha un ottimo rendimento energetico e garantisce cotture identiche a quelle dei forni tradizionali.

Possibilità di avviamento differito. Viene consegnato in sottoinsiemi per agevolare le operazioni di montaggio. Garanzia: 10 anni per i tubi anulari; 5 anni per la camera di combustione in inox refrattario (vedere il paragrafo sulla possibilità di estensione).

Capacità e caratteristiche

- Superficie di cottura: da 6 a 19,1 m²;
- Altezza utile per piano: 170 mm;
- Numero di piani: 3 o 4;
- Sportelli da 600 mm;
- Numero di sportelli: da 2 a 3 per piano (vedere mappa).

Principio di funzionamento

Un insieme di tubi a tenuta stagna, che contengono acqua, forma lo scambiatore e le camere di cottura di questo forno. L'energia prodotta dal bruciatore viene utilizzata due volte: una prima volta per riscaldare la camera di combustione attraverso la fiamma, una seconda volta per riscaldare i tubi utilizzando il gas di combustione. I tubi diffondono un calore uniforme in tutti i punti della camera di cottura e questo da flessibilità e reattività eccezionali al forno.

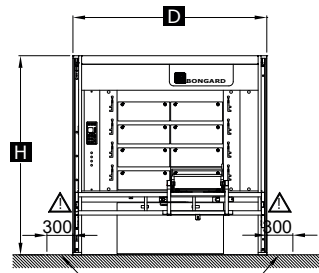
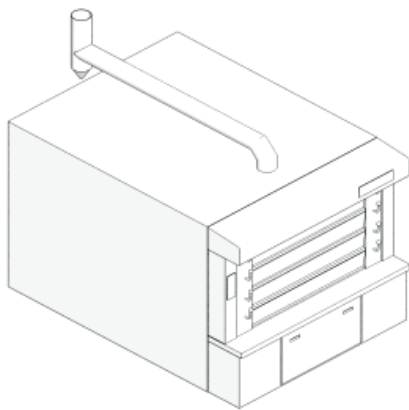
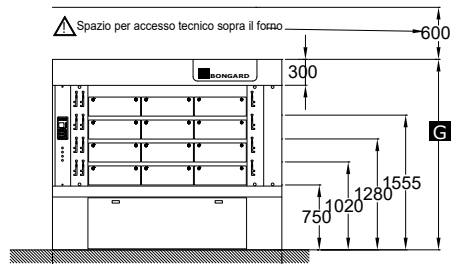
Costruzione

- Facciata: tutto in acciaio inox spazzolato - impugnatura "F" a 3 posizioni - vetri smontabili - cappa con estrattore.
- Camera di cottura: suolo in pietra refrattaria spessore 20 mm - illuminazione alogena.
- Scambiatore: 24 tubi anulari a giro semplice per metro lineare - camera di combustione in inox refrattario - regolatore di tiraggio.
- Isolamento: con pannelli in lana di roccia incrociati - vetri riflettenti.

Configurazione	CERVAP
Bruciatore	
Bruciatore a gas	☐ €
Bruciatore a gasolio	☐ €
Lato impugnatura F	
3 sportelli: 2 a sinistra - 1 a destra	▪
Comandi	
Comando Opticom a sinistra	▪
Valvole	
Valvola su ciascun piano	▪
Cappa - Estrattore	
Cappa con estrattore	▪
Agganci sul forno	
Agganci interni	▪
Agganci esterni	☐
Elevatore integrato	
Elevatore integrato standard	☐ €
Con colonne prelaccate	▪
Con colonne inox	☐ €
Altro:	
Schermatura sulla volta	▪
Adattamento per elevatore integrato	☐
Elettrovalvola in ottone	▪
Vaporiera rinforzata	▪
Iniezione vapore ad impulsi	▪
Filtro anticalcare	☐ €
Tensione di alimentazione	
230 V MONO + N 50Hz	▪
▪ Standard ☐ Optional ☐ € Opzione a pagamento	

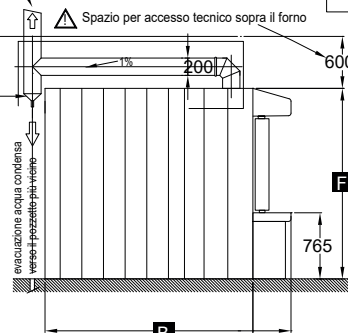


Caratteristiche tecniche - Technical features

VISTA FRONTALE CON
ELEVATORE INTEGRATOVISTA FRONTALE SENZA
ELEVATORE INTEGRATO

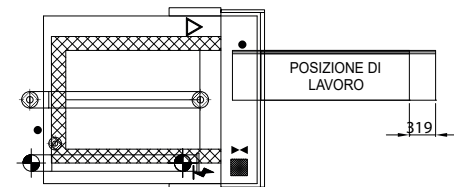
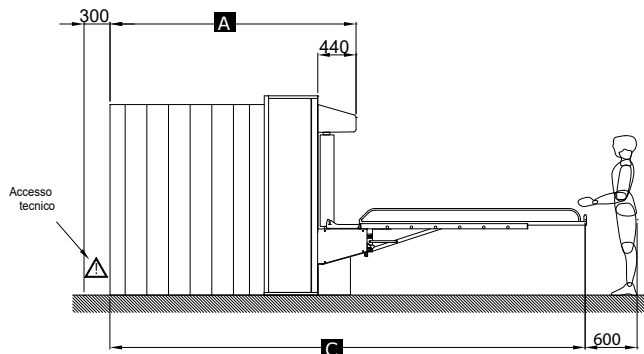
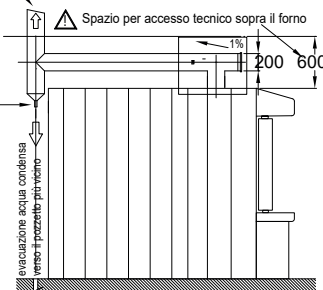
⚠ Calcolo del diametro uscita a cura del termotecnico in base alle norme vigenti

⚠ Pozzetto di scarico condensa a carico del cliente



⚠ Diametro e altezza camino a cura del termotecnico in base alle norme vigenti. Tiraggio compreso tra 0,08 e 0,12 mbar. Temperatura max : 400°C

⚠ Pozzetto di scarico condensa a carico del cliente



- Scarico condensa, H=200 mm, Ø 3/4".
- ⚡ Alimentazione elettrica dall'alto direttamente sul quadro. Quadro di potenza ad 1 m dal suolo.
- ⚡ Alimentazione bruciatore a gas con tubo galva sul quadro. Quadro di potenza ad 1 m dal suolo. valvola di intercettazione.
- ▽ Alimentazione acqua fredda dall'alto Ø 1/2"-12/14 mm rame, pressione: 2,5-4 bar
- ⊙ Evacuazione vapore, Ø 200 mm. Estrazione compresa tra 450-800 m³/h.
- ⊙ Evacuazione fumi, Ø 200 mm. Tiraggio compreso tra 0,08 e 0,12 mbar.
- Bocca aria, inox 200 x 200 mm per bruciatore.


Caratteristiche tecniche - Technical features

Modello	Assorbimento elettrico	Potenza raccordi generali	Potenza di riscaldamento Gasolio/Gas
Cervap - 2 sportelli da 600 mm - 3 piani			
600/6.164	16 A	1,0 kW	47,7 kW
600/6.186		1,0 kW	52,0 kW
600/6.201		1,0 kW	54,0 kW
600/6.222		1,0 kW	64,0 kW
600/6.259		1,0 kW	70,9 kW
Cervap - 2 sportelli da 600 mm - 4 piani			
600/8.164	16 A	1,0 kW	64,0 kW
600/8.186		1,0 kW	68,0 kW
600/8.201		1,0 kW	72,0 kW
600/8.222		1,0 kW	76,0 kW
600/8.259		1,0 kW	82,6 kW
Cervap - 3 sportelli da 600 mm - 3 piani			
600/9.186	16 A	1,0 kW	77,9 kW
600/9.222		1,0 kW	82,6 kW
600/9.259		1,0 kW	95,4 kW
Cervap - 3 sportelli da 600 mm - 4 piani			
600/12.164	16 A	1,0 kW	82,6 kW
600/12.186		1,0 kW	87,2 kW
600/12.201		1,0 kW	95,4 kW
600/12.222		1,0 kW	107,0 kW
600/12.259		1,0 kW	118,6 kW

Modello	A mm	B mm	C mm	D mm	E mm	F mm	G mm	H mm	Superficie cottura m ²	Superficie a terra m ²	Massa totale forno montato, vuoto, senza zoccolo Kg
Cervap - 2 sportelli da 600 mm - 3 piani											
600/6.164	2596	2539	4987	2242	2038	2700	2200	2301	5,9	5,2	2800
600/6.186	2836	2779	5597	2242	2038	2700	2200	2301	6,7	5,7	3150
600/6.201	2976	2919	5737	2242	2038	2700	2200	2301	7,2	6	3400
600/6.222	3216	3159	6366	2242	2038	2700	2200	2301	8	6,5	3600
600/6.259	3596	3539	ND	2242	2038	2700	2200	2301	9,4	7,3	4000
Cervap - 2 sportelli da 600 mm - 4 piani											
600/8.164	2596	2539	4987	2242	2038	2700	2200	2301	7,9	5,2	3750
600/8.186	2836	2779	5597	2242	2038	2700	2200	2301	8,9	5,7	4000
600/8.201	2976	2919	5737	2242	2038	2700	2200	2301	9,6	6	4300
600/8.222	3216	3159	6366	2242	2038	2700	2200	2301	10,7	6,5	4500
600/8.259	3596	3539	ND	2242	2038	2700	2200	2301	12,6	7,3	5000
Cervap - 3 sportelli da 600 mm - 3 piani											
600/9.186	2836	2779	5597	2858	2654	2700	2200	2301	10	7,4	4500
600/9.222	3216	3159	6366	2858	2654	2700	2200	2301	12,1	8,4	5000
600/9.259	3596	3539	ND	2858	2654	2700	2200	2301	14,2	9,4	5500
Cervap - 3 sportelli da 600 mm - 4 piani											
600/12.186	2836	2779	5597	2858	2654	2700	2200	2301	13,4	7,4	6000
600/12.201	2976	2919	5737	2858	2654	2700	2200	2301	14,5	7,8	6400
600/12.222	3216	3159	6366	2858	2654	2700	2200	2301	16,1	8,4	6700
600/12.259	3596	3539	ND	2858	2654	2700	2200	2301	18,9	9,4	7500