

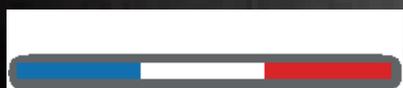
ESMACH E' BONGARD IN ITALIA



FORNO A TEGLIE A CONVEZIONE

# KRYSTAL+

Un forno compatto e affidabile per una facile



**KRYSTAL+** è un forno elettrico a convezione che può contenere teglie da 400 mm di larghezza e 600 o 800 mm di profondità ed è dotato di 4, 9 o 10 livelli.

**Compatto e affidabile, KRYSTAL+ si integra facilmente in piccoli spazi. La sua versatilità garantisce condizioni di cottura perfette per una vasta gamma di prodotti da forno e pasticceria, compresi i prodotti più leggeri e delicati.**

Il pannello di controllo touchscreen SENSITIV'2 rende il funzionamento semplice e intuitivo, garantendo un comfort di utilizzo superiore per tutti i panettieri e pasticceri.

Affidabile

**Compatto**

Pratico

Intelligente

Versatile



## Un forno compatto

Con una larghezza di 780 mm, KRYSTAL+ si adatta facilmente a piccoli spazi e offre numerose possibilità di configurazione. Il suo supporto può includere un contenitore per vassoi, un cassetto o una cella di lievitazione ed è possibile aggiungere rotelle per facilitare lo spostamento.



## Un forno intelligente

Il pannello di controllo touchscreen SENSITIV'2 apre nuove possibilità con la modalità Ricetta, i report di produzione e la gestione dei profili utente, garantendo accessibilità, funzionamento semplice ed intuitivo. La funzione "Avvio ritardato" consente agli utenti di definire l'ora esatta in cui il forno deve raggiungere una temperatura specifica ed è completata dalla funzione "Risparmio Energetico", che mette automaticamente il forno in standby dopo un periodo predefinito di inattività, garantendo un consumo energetico ottimizzato.



## Un forno versatile

KRYSTAL+ permette di cuocere alla perfezione tutti i tipi di prodotti da forno e pasticceria. La funzione Variazione Velocità Ventilazione è perfetta per i prodotti più leggeri e delicati, come i macaron, poiché garantisce una cottura adeguatamente delicata.



# Un forno attentamente progettato per rispondere alle esigenze di panettieri e pasticceri



Cappa con aspiratore o condensatore (opzioni)

Vetro con doppio vetro trattamento a infrarossi per una superiore ritenzione del calore interno

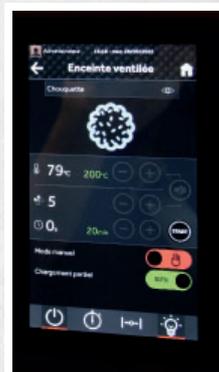
Ingresso aria fresca, regolabile tramite linguetta sotto la porta, per ottimizzare l'evacuazione dell'umidità



Lo spostamento e la pulizia sono diventati facili dalle ruote



Funzione "Carico Parziale" in caso di produzione ridotta



Sfiato vapore programmabile per controllare lo scarico del vapore



Supporto con contenitore per vassoi o cella di lievitazione (opzioni)



## Lavora in tutta sicurezza con KRYSTAL+

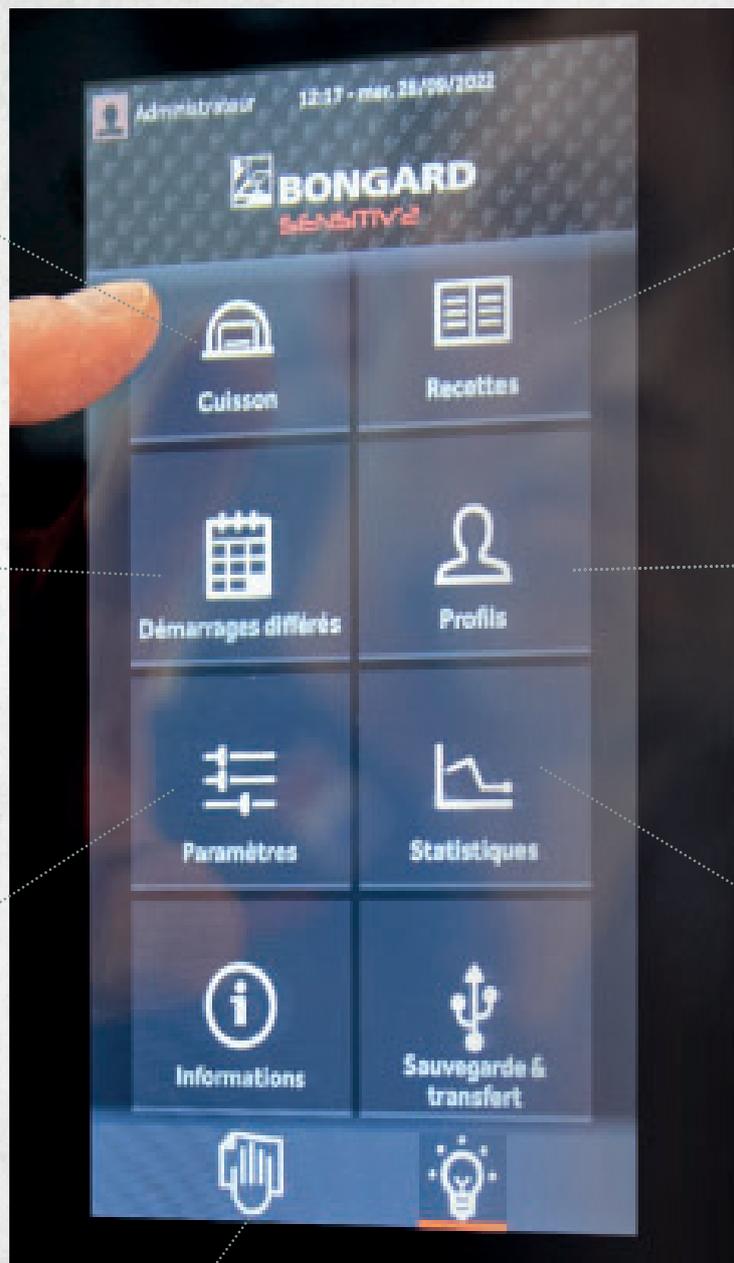
Il nostro impegno per la sicurezza va oltre l'autocertificazione, poiché facciamo verificare le nostre apparecchiature da un ente indipendente corpo esterno.

# Pannello di controllo veloce e intuitivo

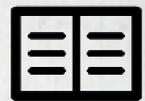
KRYSTAL+ è dotato del pannello di controllo touchscreen SENSITIV'2 che consente di gestire in modo intelligente il funzionamento del forno tramite schermo da 7".

La sua interfaccia chiara e illustrata consente un funzionamento semplice e offre un'ampia gamma di impostazioni.

A seconda delle vostre esigenze il forno può essere dotato anche di pannello comandi elettromeccanico Ergocom.



Gestisce la cottura in modalità manuale o in modalità Ricetta



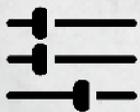
Crea ricette (temperatura, tempo, iniezione di vapore e gestione scarico vapori)



Programma la cottura ritardata inizia per ogni giorno



Gestisce permessi personalizzati a seconda del profilo utente (autorizzazione o meno a modificare le ricette salvate, impostazioni di accesso, ecc.)



Personalizza il forno e accedi alla sezione "Risparmio Energetico" funzione



Consulta le statistiche sulla produzione del forno e consumo di energia



Informations

Sauvegarde & transfert



Disattiva temporaneamente il touchscreen per pulire il pannello di controllo

# I nostri esperti al tuo servizio

## Competenza nelle vendite

I nostri team di vendita e installazione possono aiutarti a decidere le attrezzature e il layout migliori per il vostro processo di produzione e offrire supporto in ogni fase del vostro progetto.



## Competenza aziendale

Nella nostra sede a Grisignano di Zocco, Vicenza, disponiamo di uno showroom Esmach Academy e di un laboratorio dove poter venire e provare le nostre attrezzature in linea con i vostri processi di produzione. Contattateci per organizzare una visita.



## Competenza tecnica

Le nostre apparecchiature sono coperte dalla garanzia del produttore dal momento della consegna. Per ottimizzare la durata delle vostre apparecchiature ed evitare costosi tempi di fermo macchina, potete anche stipulare un contratto di manutenzione e/o un'estensione di garanzia.

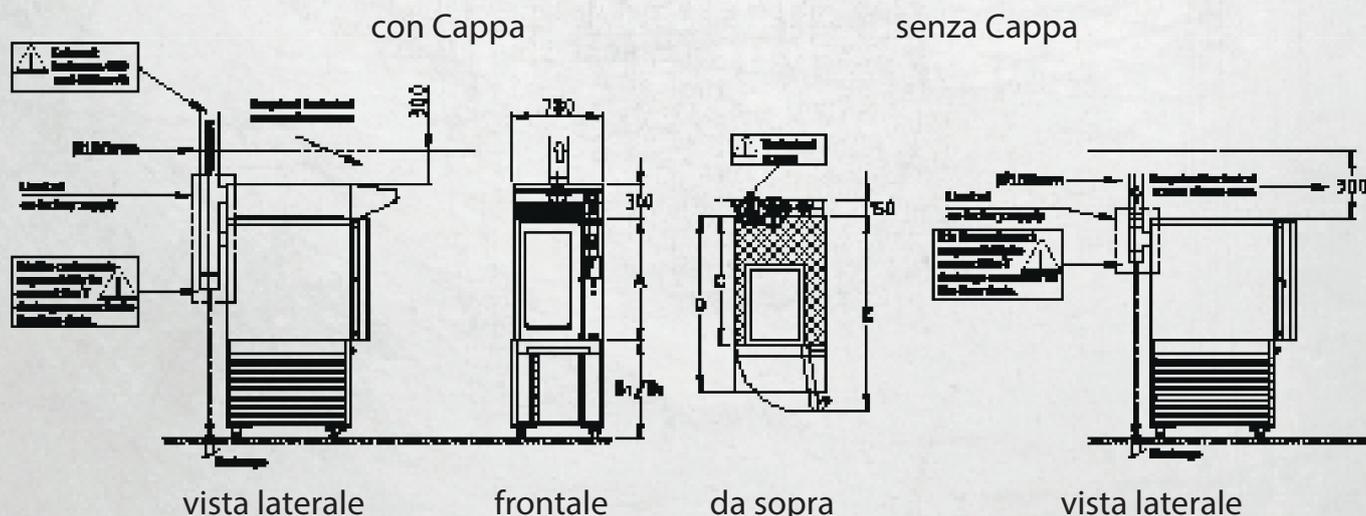
I tecnici dei nostri concessionari e distributori ricevono regolarmente una formazione in modo che siano pienamente qualificati per mantenere le vostre apparecchiature in buone condizioni.

I nostri concessionari e distributori hanno accesso a una piattaforma online dove possono consultare la documentazione tecnica e ordinare ricambi da un catalogo di circa 5000 ricambi originali, che vengono spediti entro 24-48 ore.



# Dati tecnici

	KRYSTAL+ 46.4	KRYSTAL+ 46.9	KRYSTAL+ 46.10	KRYSTAL+ 48.4	KRYSTAL+ 48.9	KRYSTAL+ 48.10
<b>Supporto</b>						
Dimensioni supporto (mm)	400 x 600			400 x 800		
Numero di livelli	4	9	10	4	9	10
<b>Direzione apertura porta</b>						
Maniglia a sinistra		•			•	
Maniglia a destra		o			o	
<b>Tipo di controllo</b>						
SENSITIV'2 (con carico parziale e variazione di ventilazione)		•			•	
Ergocom		- €			- €	
<b>Vapore</b>						
Senza generatore di vapore	- €	-	•	-	-	•
Con generatore di vapore	•	•	-	•	•	-
kit filtro anticalcare /o kit riduzione di pressione	€	€	-	€	€	-
<b>Accessori (sezione superiore)</b>						
Cappa con o senza ventola estrattore di vapore		€			€	
Cappa con condensatore di vapore o condensatore verticale		€			€	
<b>Accessori (sezione inferiore)</b>						
Supporto: portavassoi con cassetto, con o senza ruote (H = 850 mm)		€			€	
Supporto: vassoio portaoggetti con cassetto e ruote (H = 970 mm)		€			€	
Cella senza cassetto o ruote (H = 850 mm)		€			€	
Cella con cassetto e ruote (H = 970 mm)		€			€	
<b>Tensione di alimentazione (forno)</b>						
3N~400 V (potenza standard)		•			•	
3N~400 V (potenza ridotta)		o			o	
3~230 V		o			o	
<b>Tensione di alimentazione (estrattore e condensatore)</b>						
1N~230 V		•			•	
<b>Capacità di connessione (kW)</b>						
Del forno (se potenza standard)	10.3	18.6	18.6	10.3	18.6	18.6
Del forno (se a potenza ridotta)	6.9	12.5	12.5	6.9	12.5	12.5
<b>Dimensioni (mm)</b>						
Altezza del forno (A)	530	1055	1055	530	1055	1055
Altezza supporto/box di prova (B1 o B2)		850 <u>or</u> 970			850 <u>or</u> 970	
Profondità del forno (C)		1145			1340	
Profondità forno con cappa (D)		1465			1660	
Profondità del forno, porta aperta (E)		1700			1895	



• : Standard

o : opzione gratuita

€ : opzione a pagamento

- : non disponibile

- € : riduzione

ESMACH E' BONGARD IN ITALIA



Distribuito da:  
Esmach Ali Group S.r.l. - Via Vittorio Veneto 143 - 36040 Grisignano di Zocco (VI) - Italy  
Tel. +39 0444 419777  
sales@esmach.com - www.esmach.com

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence

**ESMACH** 

The Esmach logo, featuring the word 'ESMACH' in a bold, yellow, sans-serif font, followed by a yellow icon consisting of three interlocking circles.