



6.44 MG



Forno a carrello rotativo

6.44 MG è un forno a gasolio/gas a carrello rotativo destinato a panifici e pasticcerie. È molto compatto e trova collocazione anche negli spazi più ristretti. Garantisce una cottura omogenea ed uniforme anche dei prodotti più delicati. È dotato di tecnologia "soft flow" per una ventilazione lenta ed efficace.

Nuovo scambiatore con rendimento migliorato. Disinnesto di sicurezza su trascinamento dei carrelli.

Capacità

- 1 carrello per teglie da mm 400 x 600 e 460 x 660
- Produttività indicativa: 90 baguettes, 200 g cad, 270 rolls, 60 g cad, su 18 piani, 16 croissants, 60 g cad su 18 piani

Principio di funzionamento

Il carrello rotativo su piattaforma girevole oppure con aggancio in alto a seconda dei modelli, è attraversato da un flusso d'aria calda. La velocità di ventilazione, la massa e l'irradiazione equilibrate garantiscono cotture ottimali. Le vaporiere (con specifiche Bongard) forniscono un vapore di qualità e in quantità sufficiente su tutta l'altezza del carrello. La ventilazione lenta diffonde un calore uniforme senza rischio di disidratare il prodotto.

Costruzione

- Facciata: tutto in acciaio inox spazzolato - porta utensili - porta lama - paracolpi di protezione comandi - sezionatore;
- Camera di cottura: tutto inox - aperture di ventilazione regolabili - illuminazione alogena - trascinamento per mezzo di motoriduttore con limitatore di coppia;
- Scambiatore: elevata prestazione, in inox refrattario;
- 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 micro-strutturata - 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	6.44 MG
Sistema movimento carrello	
Piattaforma girevole	▪
Aggancio in alto	□
Bruciatore	
Bruciatore a gas	□ €
Bruciatore a gasolio	□ €
Accesso al bruciatore a sinistra	▪
Accesso al bruciatore a destra	□
Lato maniglia porta e comandi	
Tutto a sinistra	▪
Tutto a destra	□
Comandi	
Elettronico Opticom	▪
Elettromeccanico Ergocom/ elettronico SENSITIV'2	□ €
Cappa - Estrattore	
Fascione di isolamento	▪
Cappa con estrattore	□ €
Altro:	
Filtro anticalcare	□ €
Tensione di alimentazione	
230 V MONO 50 Hz	□
▪ Standard □ Optional □ € Opzione a pagamento	



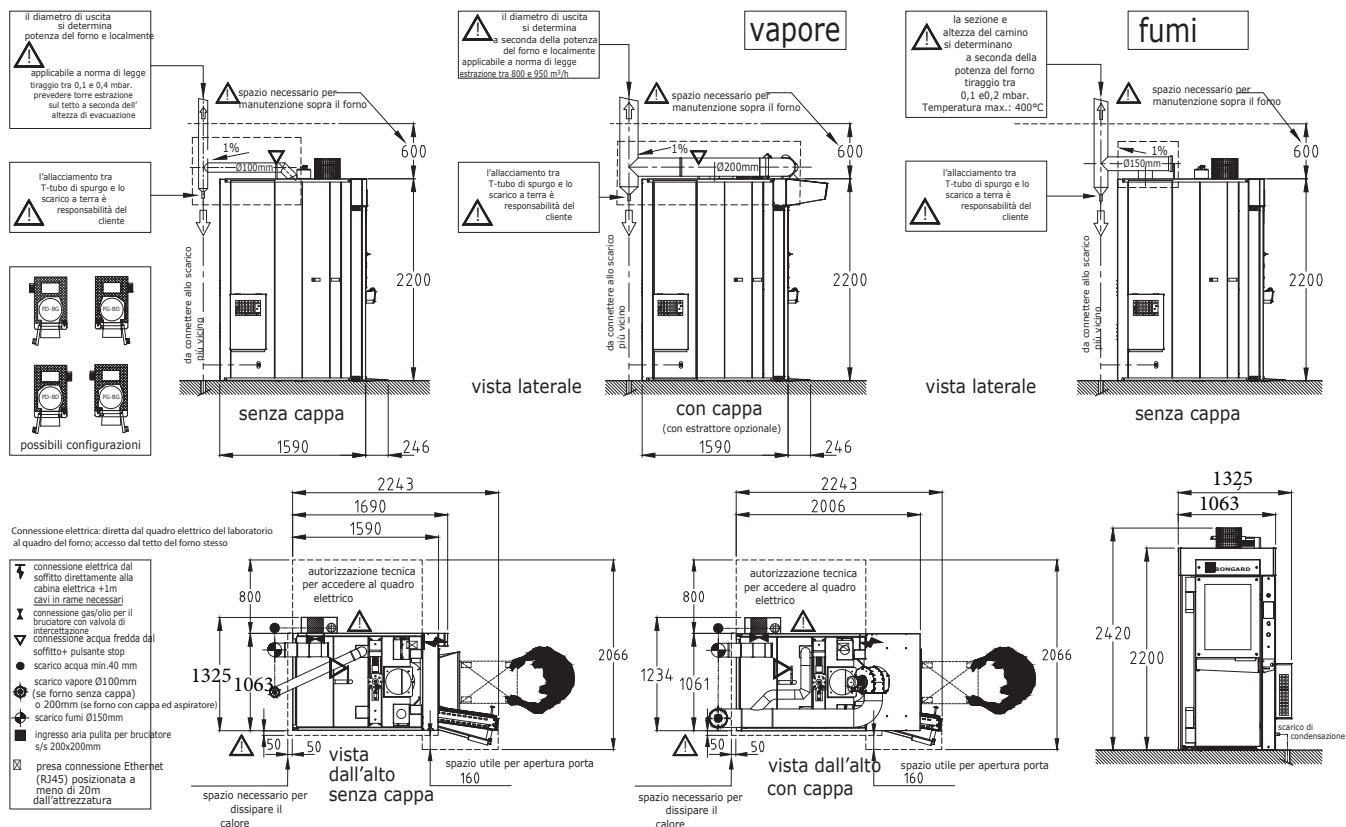
Comando Opticom



Comando Elettromeccanico Ergocom



comando elettronico SENSITIV'2



Caratteristiche generali/General features

Camera di cottura - Baking chamber :		
Altezza carrello utile max - Max rack height	mm	1785
Larghezza carrello utile max - Max rack width	mm	460
Ø max di rotazione - Max. rotation Ø	mm	840
Peso totale ammesso sul piatto girevole - Total weight allowed on the turntable	kg	150
Passaggio minimo per cantiere - Min. space required to access the building site		
Passaggio porta - Door clearance	mm	580

Caratteristiche energetiche - Energy features

Potenze elettriche/Electric powers	
Assorbimento elettrico - Power consumption	16 A
Potenza di collegamento - Connection power	2.1 kW
Potenza raccordo estrattore - Extractor connection power	0,18 kW
Potenza di riscaldamento - Heating power	45 kW
Incremento medio temperatura - Temperature average increase	10° C/min
Temperatura massima di utilizzo del forno - Max. oven baking temperature	280° C