

FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE PER GASTRONOMIA

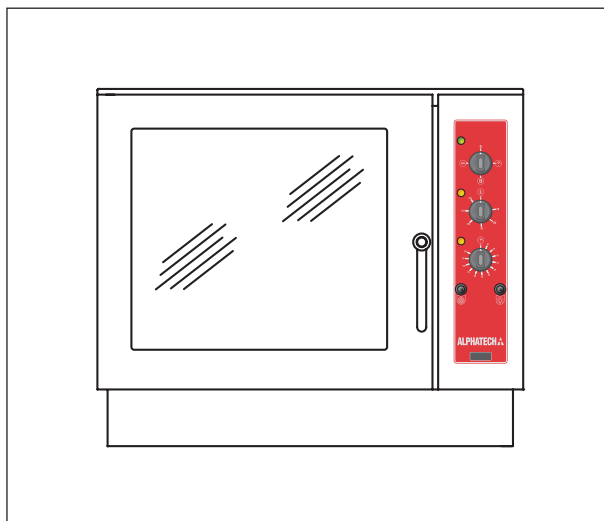
ACE 04 M

COSTRUZIONE

- Costruzione in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm
- Camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio per una più facile pulizia (Normative HACCP)
- Camera perfettamente liscia, a tenuta stagna
- Isolamento termico della camera di cottura, spessore 35 mm
- Compensatore di dilatazione tra camera di cottura e facciata
- Porta di chiusura con doppio vetro temperato, ad intercapedine d'aria, per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore
- Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento
- Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione
- Collegamenti raggruppati sul lato destro
- Componentistica di alta qualità reperibile sul mercato internazionale

RISCALDAMENTO ELETTRICO

- Riscaldamento camera di cottura tramite resistenze elettriche corazzate in INCOLOY 800

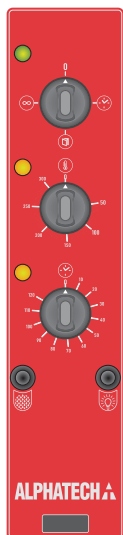


DOTAZIONI FUNZIONALI

- Pannello con comandi manuali e a tasti
- Selezione modalità di cottura in continuo o a tempo
- Termometro temperatura in camera
- Raffreddamento rapido della camera di cottura
- Umidificatore attivabile con pulsante manuale
- Sfiato evacuazione vapori in camera di cottura
- Autoreverse: distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola
- Illuminazione camera di cottura

DOTAZIONI DI SICUREZZA

- Termostato di sicurezza camera di cottura
- Microporta
- Sistema di raffreddamento dei componenti



VERSIONE M

Elettromeccanico, con selettore funzionamento a tempo, in continuo o raffreddamento porta aperta. Autoreverse (distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola), umidificatore, sfiato manuale, illuminazione camera di cottura e porta a doppio vetro.

MODI DI FUNZIONAMENTO

- Convezione 50°C - 300°C
- In continuo
- A tempo

DATI TECNICI

- Tensione di alimentazione e frequenza: 3N AC 400 V - 50 Hz
- Potenza elettrica totale: 3,4 kW
- Potenza riscaldamento camera: 3,15 kW
- Potenza ventilatore: 0,25 kW

DIMENSIONI

- (mm) 640 x 590 x 550 h

CAPACITÀ

- Con paratie portateglie: 4 x 2/3 GN, interspazio tra i ripiani 70 mm

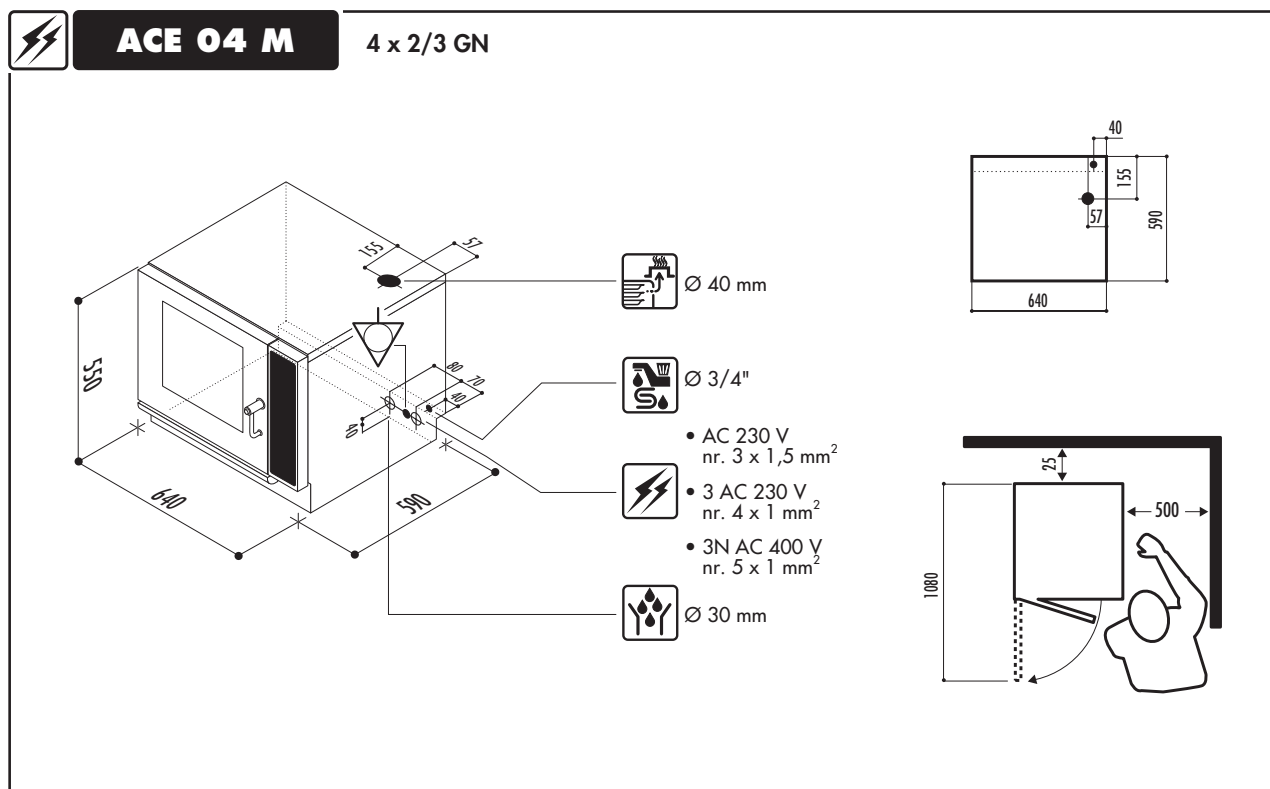
DOTAZIONI STANDARD

- Paratie portateglie
- Nr. 2 griglie GN cromate

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Porta contraria
- Mensola in acciaio inox SM042
- Kit doccia LD25
- Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica SN
- Sistemi di monitoraggio LCS CONTROL HACCP

CERTIFICAZIONI IPX 4



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.



ALPHATECH ALI S.p.A.

Via Schiaparelli, 15 - Z.I. S. Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto (TV) - Italy
Tel. (+39) 0438 912588 - Fax (+39) 0438 911939

01.06.2005



FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE PER GASTRONOMIA

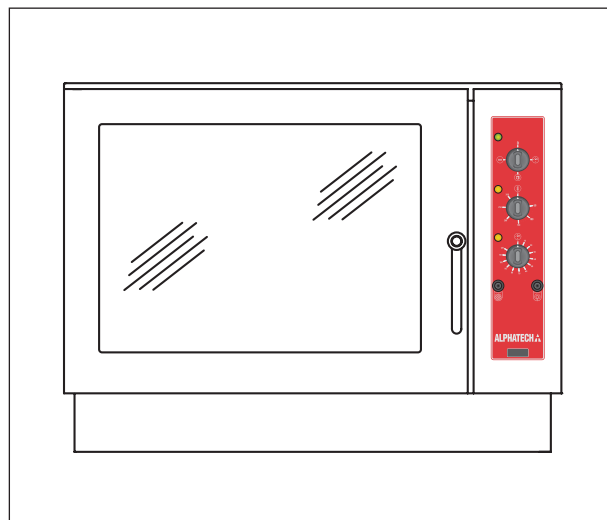
ACE 05 M

COSTRUZIONE

- Costruzione in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm
- Camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio per una più facile pulizia (Normative HACCP)
- Camera perfettamente liscia, a tenuta stagna
- Isolamento termico della camera di cottura, spessore 35 mm
- Compensatore di dilatazione tra camera di cottura e facciata
- Porta di chiusura con doppio vetro temperato, ad intercapedine d'aria, per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore
- Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento
- Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione
- Collegamenti raggruppati sul lato destro
- Componentistica di alta qualità reperibile sul mercato internazionale

RISCALDAMENTO ELETTRICO

- Riscaldamento camera di cottura tramite resistenze elettriche corazzate in INCOLOY 800

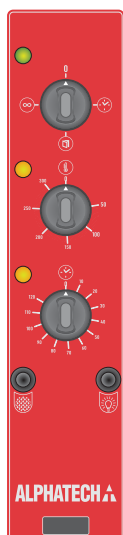


DOTAZIONI FUNZIONALI

- Pannello con comandi manuali e a tasti
- Selezione modalità di cottura in continuo o a tempo
- Termometro temperatura in camera
- Raffreddamento rapido della camera di cottura
- Umidificatore attivabile con pulsante manuale
- Sfiato evacuazione vapori in camera di cottura
- Autoreverse: distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola
- Illuminazione camera di cottura

DOTAZIONI DI SICUREZZA

- Termostato di sicurezza camera di cottura
- Microporta
- Sistema di raffreddamento dei componenti



VERSIONE M

Elettromeccanico, con selettore funzionamento a tempo, in continuo o raffreddamento porta aperta. Autoreverse (distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola), umidificatore, sfiato manuale, illuminazione camera di cottura e porta a doppio vetro.

MODI DI FUNZIONAMENTO

- Convezione 50°C - 300°C
- In continuo
- A tempo

DATI TECNICI

- Tensione di alimentazione e frequenza: 3N AC 400 V - 50 Hz
- Potenza elettrica totale: 6,25 kW
- Potenza riscaldamento camera: 6 kW
- Potenza ventilatore: 0,25 kW

DIMENSIONI

- (mm) 850 x 620 x 630 h

CAPACITÀ

- Con paratie portateglie: 5 x 1/1 GN, interspazio tra i ripiani 70 mm

DOTAZIONI STANDARD

- Paratie portateglie
- Nr. 2 griglie GN cromate

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Porta contraria
- Filtro grassi FXA05
- Supporti base ASR05 - ASP05
- Armadio caldo in acciaio inox AAC05
- Armadio neutro AAN05
- Kit doccia LD25
- Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica SN
- Sistemi di monitoraggio LCS CONTROL HACCP

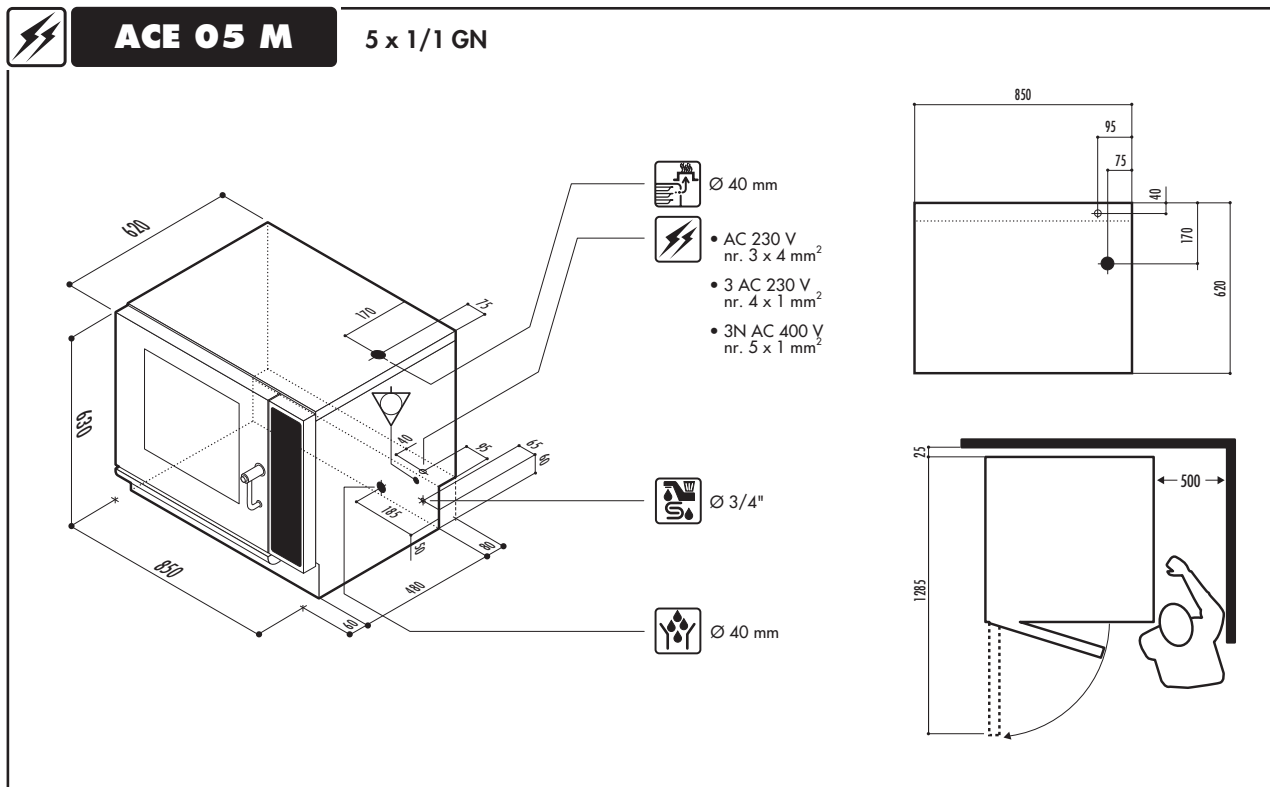
CERTIFICAZIONI

CE IPX 4



ACE 05 M

5 x 1/1 GN



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.



ALPHATECH ALI S.p.A.

Via Schiaparelli, 15 - Z.I. S. Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto (TV) - Italy
Tel. (+39) 0438 912588 - Fax (+39) 0438 911939

01.06.2005



FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE PER GASTRONOMIA

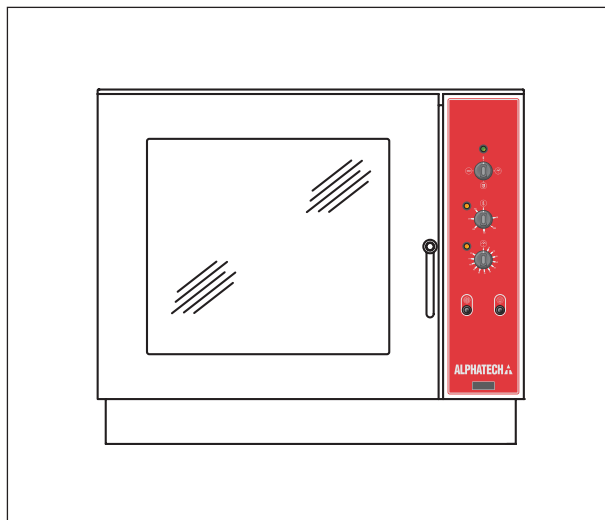
ACE 07 M

COSTRUZIONE

- Costruzione in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm
- Camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio per una più facile pulizia (Normative HACCP)
- Camera perfettamente liscia, a tenuta stagna
- Isolamento termico della camera di cottura, spessore 35 mm
- Compensatore di dilatazione tra camera di cottura e facciata
- Porta di chiusura con doppio vetro temperato, ad intercapedine d'aria, per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore
- Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia
- Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale
- Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento
- Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione
- Collegamenti raggruppati sul lato destro
- Possibilità di utilizzare teglie 600x400 sostituendo le paratie portateglie
- Componentistica di alta qualità reperibile sul mercato internazionale

RISCALDAMENTO ELETTRICO

- Riscaldamento camera di cottura tramite resistenze elettriche corazzate in INCOLOY 800



DOTAZIONI FUNZIONALI

- Pannello con comandi manuali e a tasti
- Selezione modalità di cottura in continuo o a tempo
- Termometro temperatura in camera
- Raffreddamento rapido della camera di cottura
- Umidificatore attivabile con pulsante manuale
- Sfiato evacuazione vapori in camera di cottura
- Autoreverse: distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola
- Illuminazione camera di cottura con disattivazione automatica a porta aperta, fissaggio luci alogene antiriflesso su porta facilmente accessibili

DOTAZIONI DI SICUREZZA

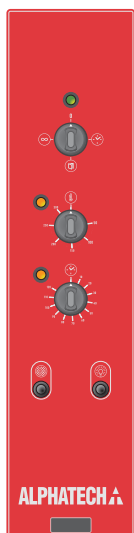
- Termostato di sicurezza camera di cottura
- Termico di sicurezza motore
- Microporta
- Sistema di raffreddamento dei componenti

VERSIONE M

Elettromeccanico, con selettore funzionamento a tempo, in continuo o raffreddamento porta aperta. Autoreverse (distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola), umidificatore, sfiato manuale, illuminazione camera di cottura e porta a doppio vetro.

MODI DI FUNZIONAMENTO

- Convezione 50°C - 300°C
- In continuo
- A tempo



DATI TECNICI

- Tensione di alimentazione e frequenza: 3N AC 400 V - 50 Hz
- Potenza elettrica totale: 8 kW
- Potenza riscaldamento camera: 7,5 kW
- Potenza ventilatore: 0,5 kW

DIMENSIONI

- (mm) 950 x 805 x 790 h

CAPACITÀ

- Con paratie portateglie: 7 x 1/1 GN, interspazio tra i ripiani 70 mm
- Con struttura portateglie SGA07: 7 x 1/1 GN interspazio tra i ripiani 65 mm

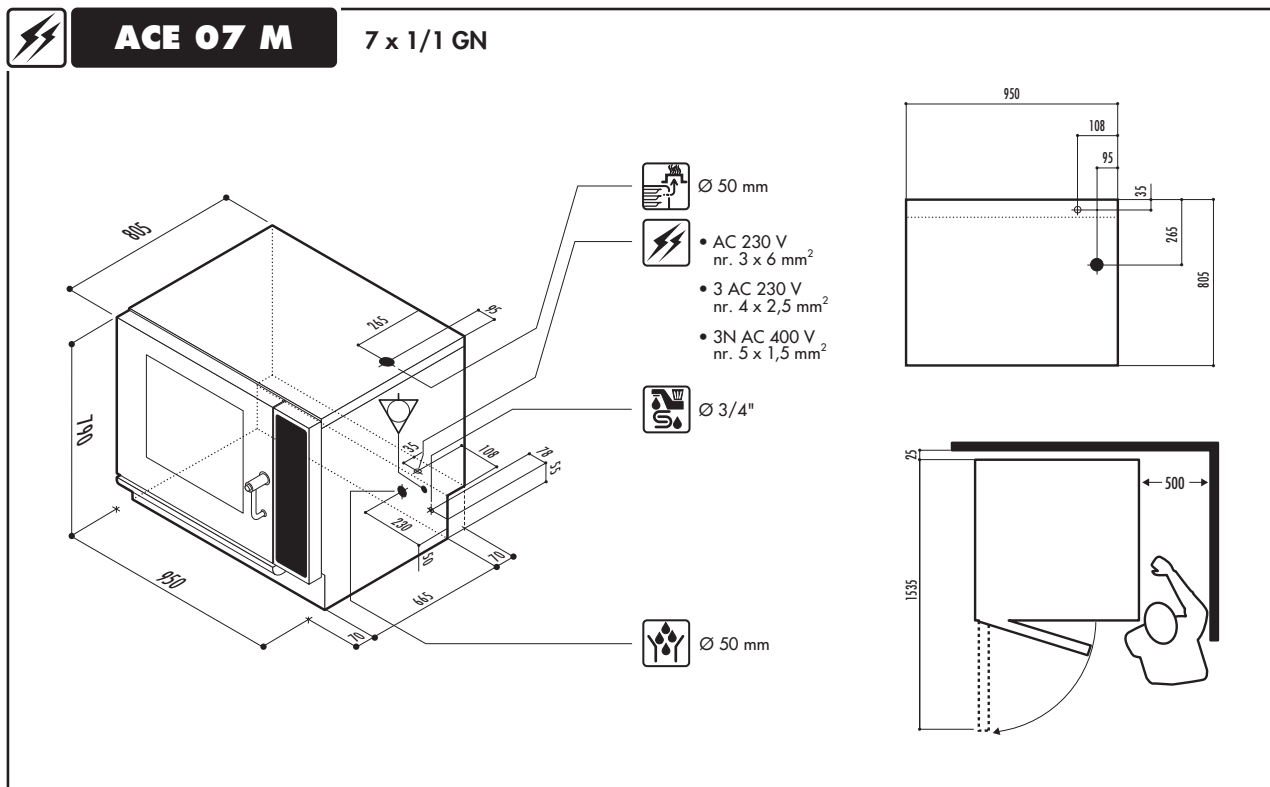
DOTAZIONI STANDARD

- Paratie portateglie
- Nr. 2 griglie GN cromate

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Porta contraria
- Paratie portateglie 600 x 400 per pasticceria PAA06 - PAA07
- Struttura estraibile SGA07
- Carrelli portastruttura CR061
- Filtro grassi FXA07
- Cappa di aspirazione con condensatore vapori incorporato KA064
- Supporti base ASR07 - ASP07
- Armadio caldo in acciaio inox AAC07
- Armadio neutro AAN07
- Kit doccia LD25
- Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica SN

CERTIFICAZIONI IPX 4



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.



ALPHATECH ALI S.p.A.

Via Schiaparelli, 15 - Z.I. S. Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto (TV) - Italy
Tel. (+39) 0438 912588 - Fax (+39) 0438 911939

01.06.2005



FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE PER GASTRONOMIA

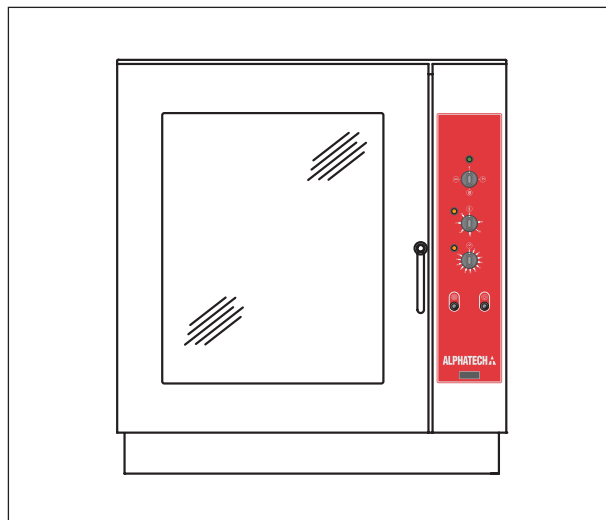
ACE 10 M

COSTRUZIONE

- Costruzione in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm
- Camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio per una più facile pulizia (Normative HACCP)
- Camera perfettamente liscia, a tenuta stagna
- Isolamento termico della camera di cottura, spessore 35 mm
- Compensatore di dilatazione tra camera di cottura e facciata
- Porta di chiusura con doppio vetro temperato, ad intercapedine d'aria, per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore
- Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia
- Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale
- Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento
- Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione
- Collegamenti raggruppati sul lato destro
- Possibilità di utilizzare teglie 600x400 sostituendo le paratie portateghe
- Componentistica di alta qualità reperibile sul mercato internazionale

RISCALDAMENTO ELETTRICO

- Riscaldamento camera di cottura tramite resistenze elettriche corazzate in INCOLOY 800

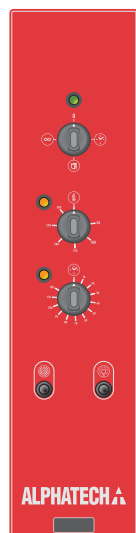


DOTAZIONI FUNZIONALI

- Pannello con comandi manuali e a tasti
- Selezione modalità di cottura in continuo o a tempo
- Termometro temperatura in camera
- Raffreddamento rapido della camera di cottura
- Umidificatore attivabile con pulsante manuale
- Sfiato evacuazione vapori in camera di cottura
- Autoreverse: distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola
- Illuminazione camera di cottura con disattivazione automatica a porta aperta, fissaggio luci alogene antiriflesso su porta facilmente accessibili

DOTAZIONI DI SICUREZZA

- Termostato di sicurezza camera di cottura
- Termico di sicurezza motore
- Microporta
- Sistema di raffreddamento dei componenti



VERSIONE M

Elettromeccanico, con selettore funzionamento a tempo, in continuo o raffreddamento porta aperta. Autoreverse (distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola), umidificatore, sfiato manuale, illuminazione camera di cottura e porta a doppio vetro.

MODI DI FUNZIONAMENTO

- Convezione 50°C - 300°C
- In continuo
- A tempo

DATI TECNICI

- Tensione di alimentazione e frequenza: 3N AC 400 V - 50 Hz
- Potenza elettrica totale: 16 kW
- Potenza riscaldamento camera: 15 kW
- Potenza ventilatore: 1 kW

DIMENSIONI

- (mm) 950 x 850 x 1010 h

CAPACITÀ

- Con paratie portateglie: 10 x 1/1 GN, interspazio tra i ripiani 70 mm
- Con struttura portateglie SG101: 10 x 1/1GN interspazio tra i ripiani 65mm

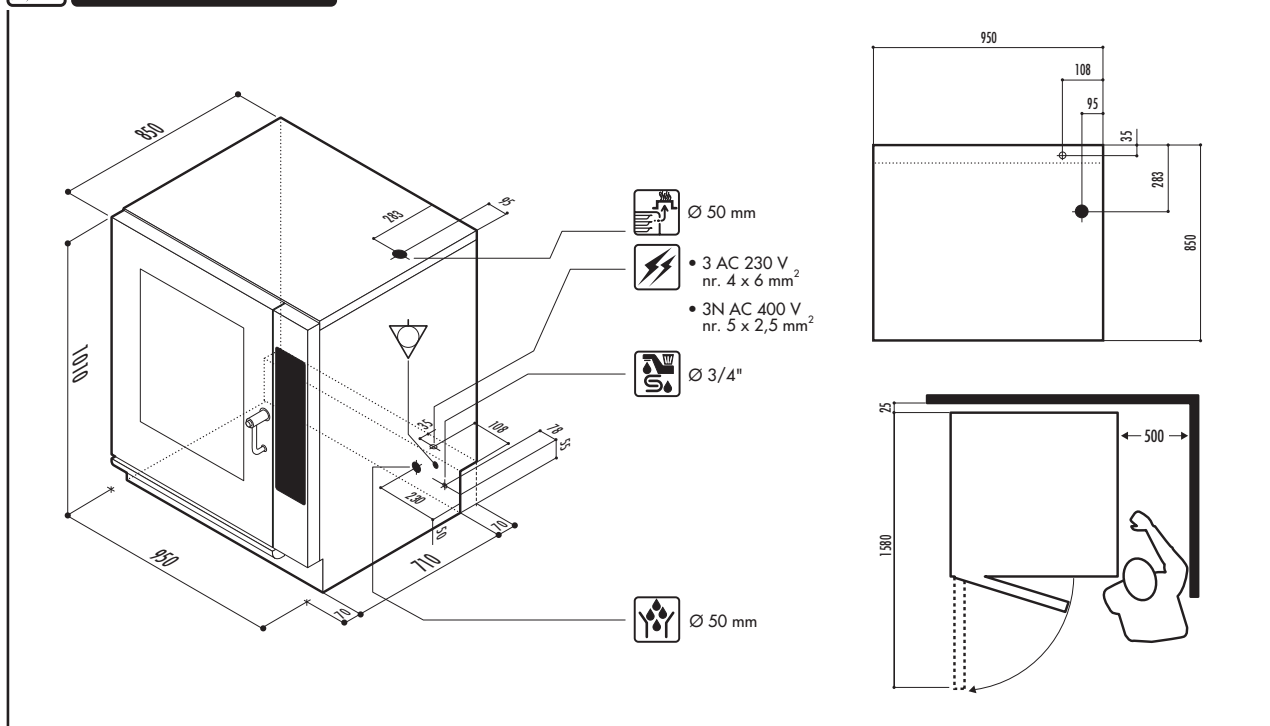
DOTAZIONI STANDARD

- Paratie portateglie
- Nr. 2 griglie GN cromate

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Porta contraria
- Paratie portateglie 600 x 400 per pasticceria PAA08 - PAA10
- Struttura estraibile SG101
- Carrelli portastruttura CR101
- Filtro grassi FXA10
- Cappa di aspirazione con condensatore vapori incorporato KA084
- Supporti base ASR10 - ASP10
- Armadio caldo in acciaio inox AAC10
- Armadio neutro AAN10
- Kit doccia LD25
- Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica SN

CERTIFICAZIONI IPX 4

**ACE 10 M****10 x 1/1 GN**

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

**ALPHATECH ALI S.p.A.**

Via Schiaparelli, 15 - Z.I. S. Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto (TV) - Italy
Tel. (+39) 0438 912588 - Fax (+39) 0438 911939

01.06.2005



FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE PER GASTRONOMIA

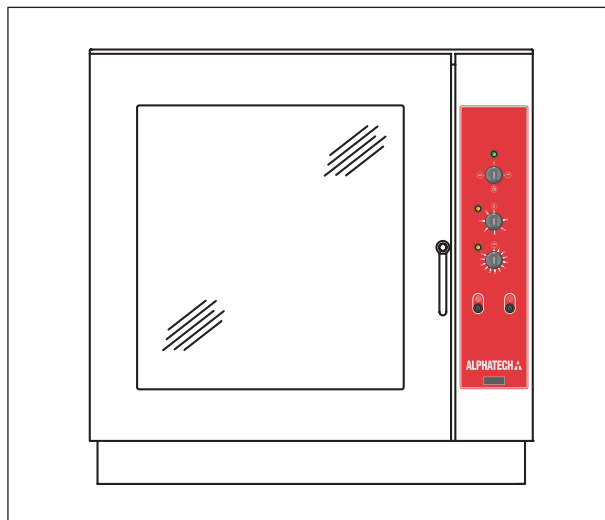
ACE 20 M

COSTRUZIONE

• Costruzione in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm • Camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio per una più facile pulizia (Normative HACCP) • Camera perfettamente liscia, a tenuta stagna • Isolamento termico della camera di cottura, spessore 35 mm • Compensatore di dilatazione tra camera di cottura e facciata • Porta di chiusura con doppio vetro temperato, ad intercapedine d'aria, per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore • Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia • Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale • Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento • Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione • Collegamenti raggruppati sul lato destro • Componentistica di alta qualità reperibile sul mercato internazionale

RISCALDAMENTO ELETTRICO

• Riscaldamento camera di cottura tramite resistenze elettriche corazzate in INCOLOY 800

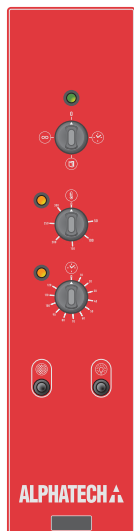


DOTAZIONI FUNZIONALI

• Pannello con comandi manuali e a tasti • Selezione modalità di cottura in continuo o a tempo • Termometro temperatura in camera • Raffreddamento rapido della camera di cottura • Umidificatore attivabile con pulsante manuale • Sfiato evacuazione vapori in camera di cottura • Autoreverse: distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola • Illuminazione camera di cottura con disattivazione automatica a porta aperta, fissaggio luci alogene antiriflesso su porta facilmente accessibili

DOTAZIONI DI SICUREZZA

• Termostato di sicurezza camera di cottura • Termico di sicurezza motore • Microporta • Sistema di raffreddamento dei componenti



VERSIONE M

Elettromeccanico, con selettore funzionamento a tempo, in continuo o raffreddamento porta aperta. Autoreverse (distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola), umidificatore, sfiato manuale, illuminazione camera di cottura e porta a doppio vetro.

MODI DI FUNZIONAMENTO

- Convezione 50°C - 300°C
- In continuo
- A tempo

DATI TECNICI

- Tensione di alimentazione e frequenza: 3N AC 400 V - 50 Hz
- Potenza elettrica totale: 22 kW
- Potenza riscaldamento camera: 21 kW
- Potenza ventilatore: 1 kW

DIMENSIONI

- (mm) 1030 x 980 x 1010 h

CAPACITÀ

- Con paratie portateglie: 10 x 2/1 GN, interspazio tra i ripiani 70 mm
- Con struttura portateglie SGA20 10 x 2/1 GN o ASG21 20 x 1/1 GN interspazio tra i ripiani 65 mm

DOTAZIONI STANDARD

- Paratie portateglie
- Nr. 2 griglie GN cromate

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Porta contraria
- Struttura estraibile SGA20 - SGA21
- Carrelli portastruttura CRA20
- Filtro grassi FXA20
- Cappa di aspirazione con condensatore vapori incorporato KA020
- Supporti base ASR20 - ASP20
- Armadio caldo in acciaio inox AAC20
- Armadio neutro AAN20
- Kit doccia LD25
- Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica SN
- Sistemi di monitoraggio LCS CONTROL HACCP???

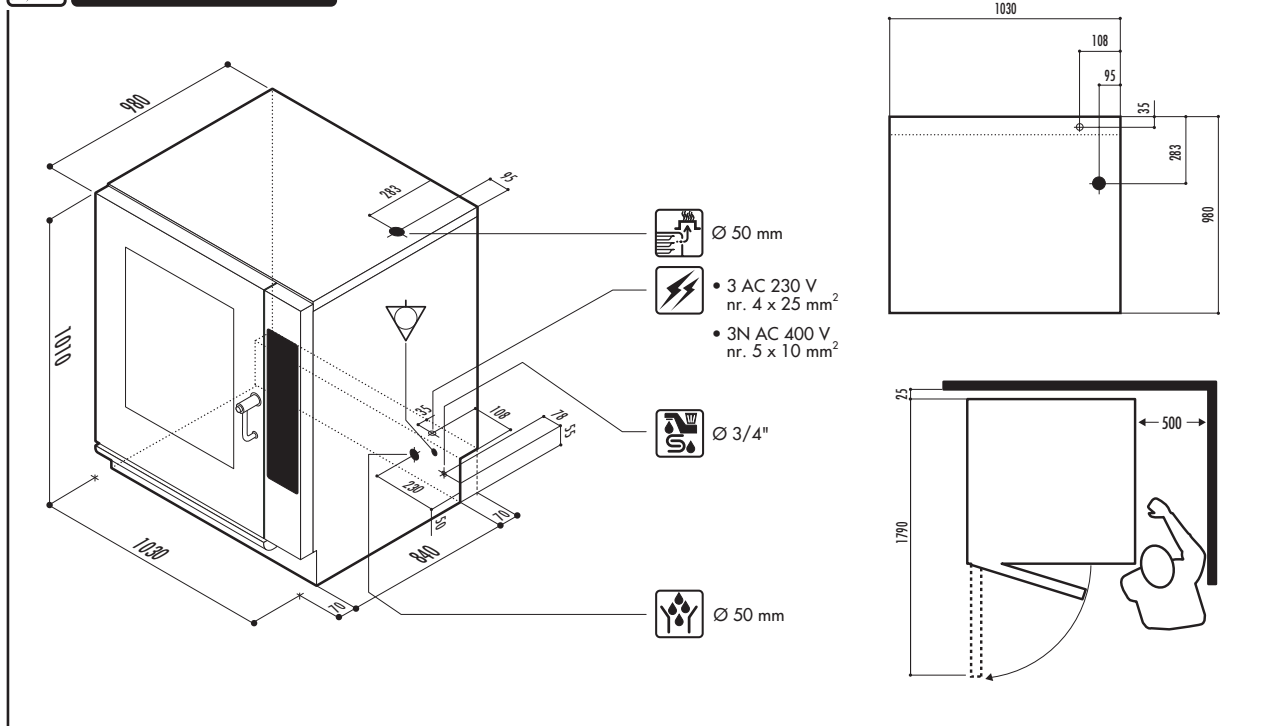
CERTIFICAZIONI

CE IPX 4



ACE 20 M

10 x 2/1 GN



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.



ALPHATECH ALI S.p.A.

Via Schiaparelli, 15 - Z.I. S. Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto (TV) - Italy
Tel. (+39) 0438 912588 - Fax (+39) 0438 911939

01.06.2005



FORNO A GAS A CONVEZIONE PER GASTRONOMIA

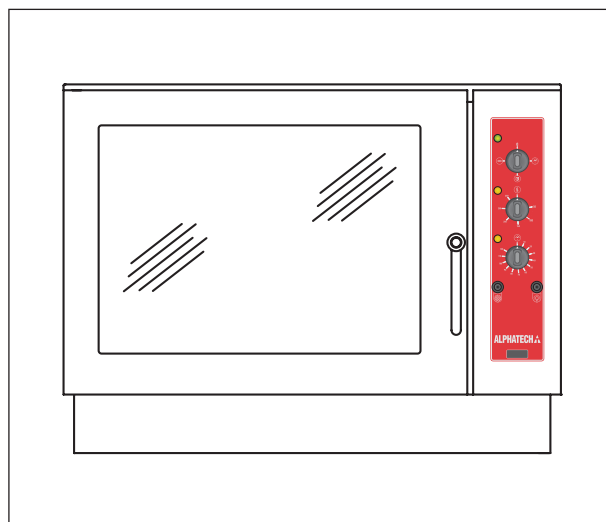
ACG 05 M

COSTRUZIONE

• Costruzione in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm • Camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio per una più facile pulizia (Normative HACCP) • Camera perfettamente liscia, a tenuta stagna • Isolamento termico della camera di cottura, spessore 35 mm • Compensatore di dilatazione tra camera di cottura e facciata • Porta di chiusura con doppio vetro temperato, ad intercapedine d'aria, per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore • Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento • Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione • Collegamenti raggruppati sul lato destro • Componentistica di alta qualità reperibile sul mercato internazionale

RISCALDAMENTO GAS

• Riscaldamento camera di cottura a gas di tipo indiretto tramite un bruciatore ad aria soffiata • Accensione bruciatore automatica a scarica con controllo fiamma elettronico e dispositivo di autodiagnosi con ripristino manuale dell'accensione • Scambiatore di calore ad alto rendimento con camera di espansione in acciaio refrattario AISI 310 S

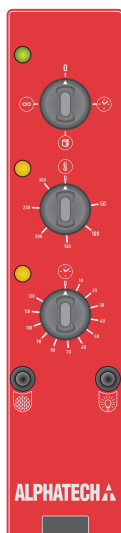


DOTAZIONI FUNZIONALI

• Pannello con comandi manuali e a tasti • Selezione modalità di cottura in continuo o a tempo • Termometro temperatura in camera • Raffreddamento rapido della camera di cottura • Umidificatore attivabile con pulsante manuale • Sfiato evacuazione vapori in camera di cottura • Autoreverse: distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola • Illuminazione camera di cottura

DOTAZIONI DI SICUREZZA

• Termostato di sicurezza camera di cottura • Microporta • Sistema di raffreddamento dei componenti



VERSIONE M

Elettromeccanico, con selettore funzionamento a tempo, in continuo o raffreddamento porta aperta. Autoreverse (distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola), umidificatore, sfiato manuale, illuminazione camera di cottura e porta a doppio vetro.

MODI DI FUNZIONAMENTO

- Convezione 50°C - 300°C
- In continuo
- A tempo

- Tensione di alimentazione e frequenza: AC 230 V - 50 Hz
- Potenza elettrica totale: 0,25 kW
- Potenza termica nominale: 7,5 kW (6450 kcal/h)
- Potenza riscaldamento camera: 7,5 kW (6450 kcal/h)
- Potenza ventilatore: 0,25 kW

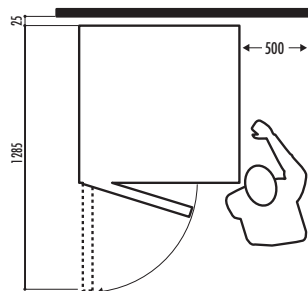
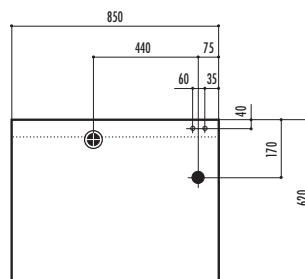
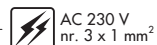
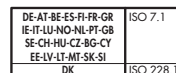
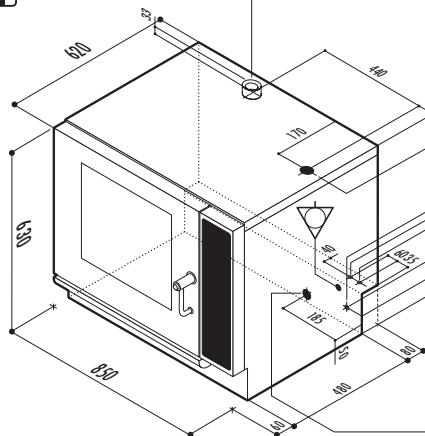
- (mm) 850 x 620 x 630 h

- Con paratie portateglie: 5 x 1/1 **GN**, interspazio tra i ripiani 70 mm

- Paratie portateglie
- Nr. 2 griglie GN cromate

- Porta contraria
- Versione GPL
- Filtro grassi **FXA05**
- Supporti base **ASR05 - ASP05**
- Armadio caldo in acciaio inox **AAC05**
- Armadio neutro **AAN05**
- Kit doccia **LD25**

5 x 1/1 GN



Secondo la normativa CE gas, per ogni apparecchiatura va predisposto idoneo sistema di evacuazione gas combusti (Tipo B13, B23, A3) dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.



ALPHATECH ALI S.p.A.
Via Schiaparelli, 15 - Z.I. S. Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto (TV) - Italy
Tel. (+39) 0438 912588 - Fax (+39) 0438 911939

01.06.2005



FORNO A GAS A CONVEZIONE PER GASTRONOMIA

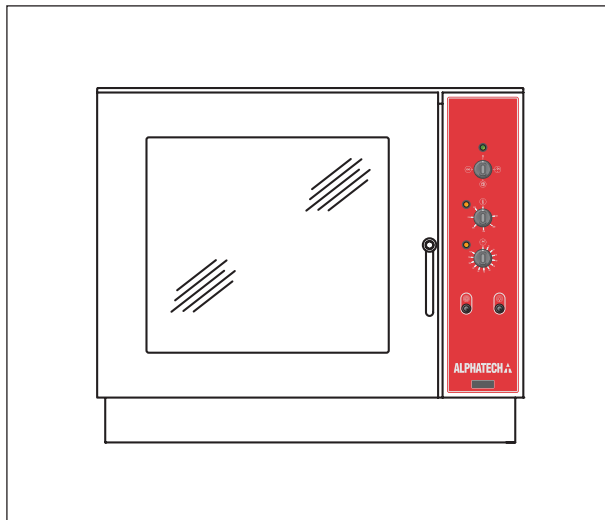
ACG 07 M

COSTRUZIONE

- Costruzione in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm
- Camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio per una più facile pulizia (Normative HACCP)
- Camera perfettamente liscia, a tenuta stagna
- Isolamento termico della camera di cottura, spessore 35 mm
- Compensatore di dilatazione tra camera di cottura e facciata
- Porta di chiusura con doppio vetro temprato, ad intercapedine d'aria, per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore
- Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia
- Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale
- Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento
- Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione
- Collegamenti raggruppati sul lato destro
- Possibilità di utilizzare teglie 600x400 sostituendo le paratie portateghe
- Componentistica di alta qualità reperibile sul mercato internazionale

RISCALDAMENTO GAS

- Riscaldamento camera di cottura a gas di tipo indiretto tramite un bruciatore ad aria soffiata
- Accensione bruciatore automatica a scarica con controllo fiamma elettronico e dispositivo di autodiagnosi con ripristino manuale dell'accensione
- Scambiatore di calore ad alto rendimento con camera di espansione in acciaio refrattario AISI 310 S



DOTAZIONI FUNZIONALI

- Pannello con comandi manuali e a tasti
- Selezione modalità di cottura in continuo o a tempo
- Termometro temperatura in camera
- Raffreddamento rapido della camera di cottura
- Umidificatore attivabile con pulsante manuale
- Sfiato evacuazione vapori in camera di cottura
- Autoreverse: distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola
- Illuminazione camera di cottura con disattivazione automatica a porta aperta, fissaggio luci alogene antiriflesso su porta facilmente accessibili

DOTAZIONI DI SICUREZZA

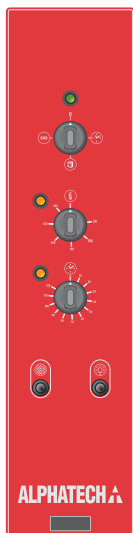
- Termostato di sicurezza camera di cottura
- Termico di sicurezza motore
- Microporta
- Sistema di raffreddamento dei componenti

VERSIONE M

Elettromeccanico, con selettore funzionamento a tempo, in continuo o raffreddamento porta aperta. Autoreverse (distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola), umidificatore, sfiato manuale, illuminazione camera di cottura e porta a doppio vetro.

MODI DI FUNZIONAMENTO

- Convezione 50°C - 300°C
- In continuo
- A tempo



DATI TECNICI

- Tensione di alimentazione e frequenza: AC 230 V - 50 Hz
- Potenza elettrica totale: 0,5 kW
- Potenza termica nominale: 9 kW (7740 kcal/h)
- Potenza riscaldamento camera: 9 kW (7740 kcal/h)
- Potenza ventilatore: 0,5 kW

DIMENSIONI

- (mm) 950 x 805 x 790 h

CAPACITÀ

- Con paratie portateghe: 7 x 1/1 GN, interspazio tra i ripiani 70 mm
- Con struttura portateghe SGA07: 7 x 1/1 GN interspazio tra i ripiani 65 mm

DOTAZIONI STANDARD

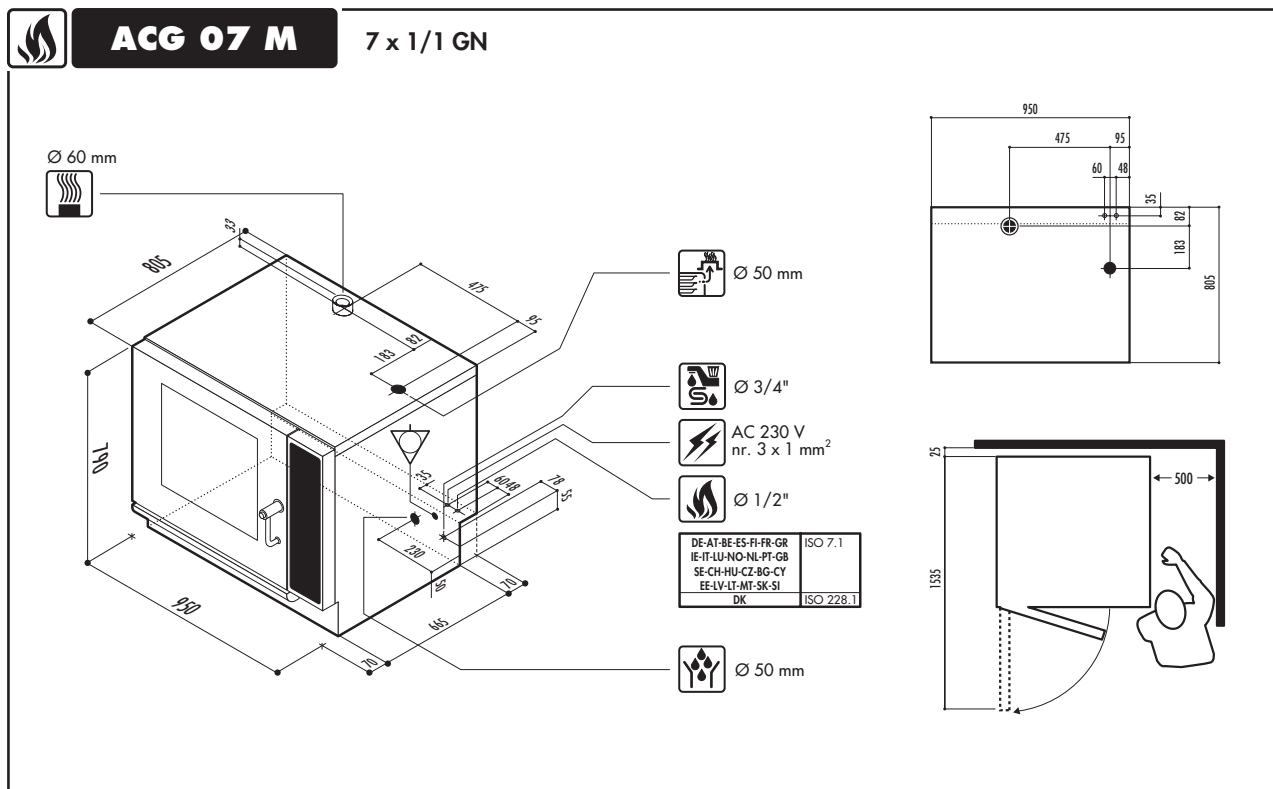
- Paratie portateghe
- Nr. 2 griglie GN cromate

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Porta contraria
- Versione GPL
- Paratie portateghe 600 x 400 per pasticceria PAA06 - PAA07
- Struttura estraibile SGA07
- Carrelli portastruttura CR061
- Filtro grassi FXA07
- Cappa di aspirazione con condensatore vapori incorporato KA064
- Supporti base ASR07 - ASP07
- Armadio caldo in acciaio inox AAC07
- Armadio neutro AAN07
- Kit doccia LD25

CERTIFICAZIONI

CE IPX4



Secondo la normativa CE gas, per ogni apparecchiatura va predisposto idoneo sistema di evacuazione gas combustibili (Tipo B13, B23, A3)

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.



ALPHATECH ALI S.p.A.

Via Schiaparelli, 15 - Z.I. S. Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto (TV) - Italy
Tel. (+39) 0438 912588 - Fax (+39) 0438 911939

01.06.2005



FORNO A GAS A CONVEZIONE PER GASTRONOMIA

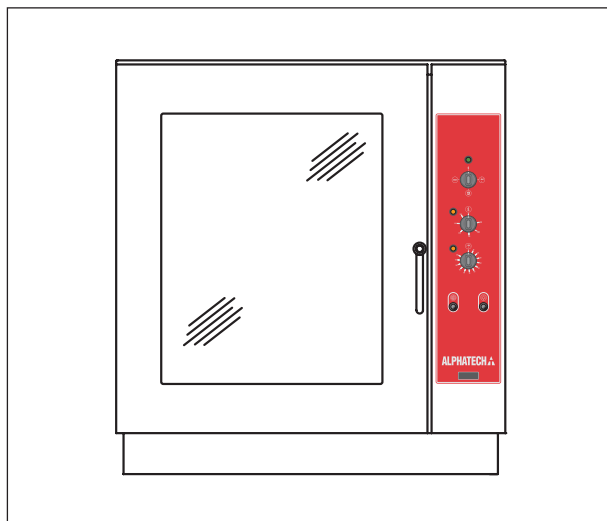
ACG 10 M

COSTRUZIONE

• Costruzione in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm • Camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio per una più facile pulizia (Normative HACCP) • Camera perfettamente liscia, a tenuta stagna • Isolamento termico della camera di cottura, spessore 35 mm • Compensatore di dilatazione tra camera di cottura e facciata • Porta di chiusura con doppio vetro temperato, ad intercapedine d'aria, per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore • Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia • Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale • Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento • Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione • Collegamenti raggruppati sul lato destro • Possibilità di utilizzare teglie 600x400 sostituendo le paratie portateghe • Componentistica di alta qualità reperibile sul mercato internazionale

RISCALDAMENTO GAS

• Riscaldamento camera di cottura a gas di tipo indiretto tramite un bruciatore ad aria soffiata • Accensione bruciatore automatica a scarica con controllo fiamma elettronico e dispositivo di autodiagnosi con ripristino manuale dell'accensione • Scambiatore di calore ad alto rendimento con camera di espansione in acciaio refrattario AISI 310 S

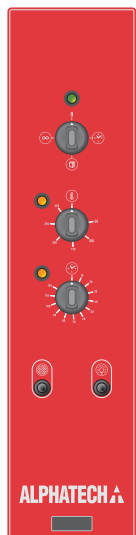


DOTAZIONI FUNZIONALI

• Pannello con comandi manuali e a tasti • Selezione modalità di cottura in continuo o a tempo • Termometro temperatura in camera • Raffreddamento rapido della camera di cottura • Umidificatore attivabile con pulsante manuale • Sfiato evacuazione vapori in camera di cottura • Autoreverse: distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola • Illuminazione camera di cottura con disattivazione automatica a porta aperta, fissaggio luci alogene antiriflesso su porta facilmente accessibili

DOTAZIONI DI SICUREZZA

• Termostato di sicurezza camera di cottura • Termico di sicurezza motore • Microporta • Sistema di raffreddamento dei componenti



VERSIONE M

Elettromeccanico, con selettore funzionamento a tempo, in continuo o raffreddamento porta aperta. Autoreverse (distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola), umidificatore, sfiato manuale, illuminazione camera di cottura e porta a doppio vetro.

MODI DI FUNZIONAMENTO

- Convezione 50°C - 300°C
- In continuo
- A tempo

- Tensione di alimentazione e frequenza: **AC 230 V - 50 Hz**
- Potenza elettrica totale: **1 kW**
- Potenza termica nominale: **18 kW (15480 kcal/h)**
- Potenza riscaldamento camera: **18 kW (15480 kcal/h)**
- Potenza ventilatore: **1 kW**

- (mm) 950 x 850 x 1010 h

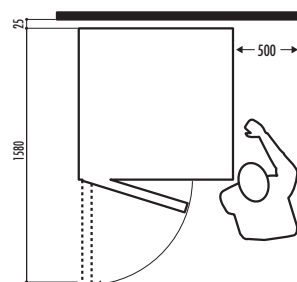
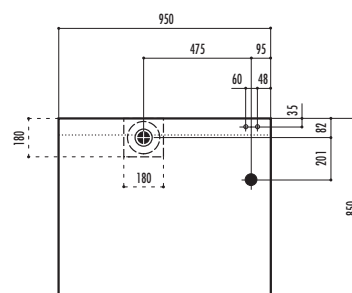
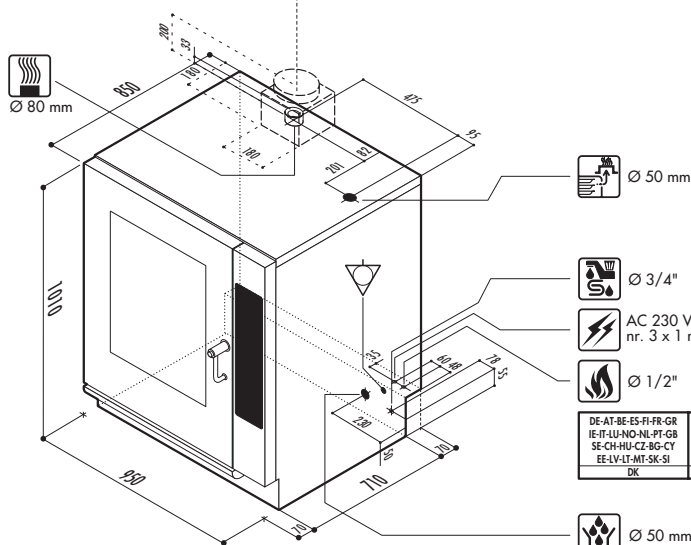
- Con paratie portateglie: **10 x 1/1 GN**, interspazio tra i ripiani 70 mm
- Con struttura portateglie **SG101**: **10 x 1/1GN** interspazio tra i ripiani 65mm

- Paratie portateglie
- Nr. 2 griglie GN cromate

- Porta contraria
- Versione GPL
- Paratie portateglie 600 x 400 per pasticceria **PAA08 - PAA10**
- Struttura estraibile **SG101**
- Carrelli portastruttura **CR101**
- Filtro grassi **FXA10**
- Cappa di aspirazione con condensatore vapori incorporato **KA084**
- Supporti base **ASR10 - ASP10**
- Armadio caldo in acciaio inox **AAC10**
- Armadio neutro **AAN10**
- Kit doccia **LD25**

10 x 1/1 GN

AT-BE-CH-DE-DK-ES-FI-GR IS-IT-LU-NL-NO-SE-HU-CZ-BG CY-EE-LV-LT-MT-SK-SI	Ø 150
FR-IE-GB	Ø 153
PT	Ø 155



Secondo la normativa CE_g, per ogni apparecchiatura va predisposto idoneo sistema di evacuazione gas combusti (Tipo B13, B23, A3) dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

FORNO A GAS A CONVEZIONE PER GASTRONOMIA

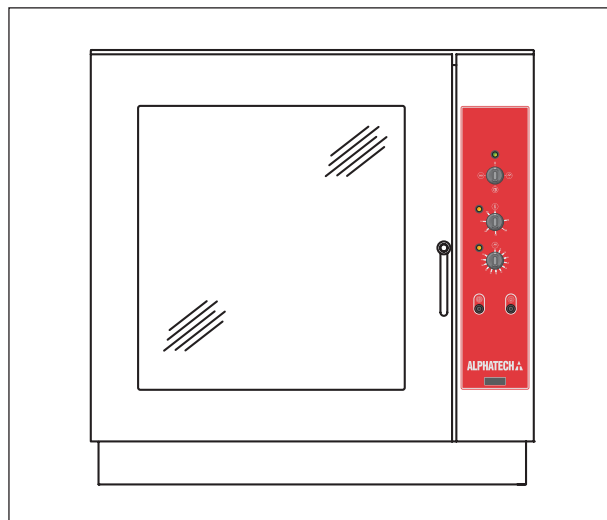
ACG 20 M

COSTRUZIONE

- Costruzione in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm
- Camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio per una più facile pulizia (Normative HACCP)
- Camera perfettamente liscia, a tenuta stagna
- Isolamento termico della camera di cottura, spessore 35 mm
- Compensatore di dilatazione tra camera di cottura e facciata
- Porta di chiusura con doppio vetro temperato, ad intercapedine d'aria, per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore
- Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia
- Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale
- Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento
- Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione
- Collegamenti raggruppati sul lato destro
- Componentistica di alta qualità reperibile sul mercato internazionale

RISCALDAMENTO GAS

- Riscaldamento camera di cottura a gas di tipo indiretto tramite un bruciatore ad aria soffiata
- Accensione bruciatore automatica a scarica con controllo fiamma elettronico e dispositivo di autodiagnosi con ripristino manuale dell'accensione
- Scambiatore di calore ad alto rendimento con camera di espansione in acciaio refrattario AISI 310 S

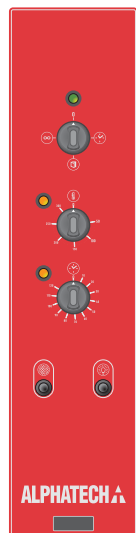


DOTAZIONI FUNZIONALI

- Pannello con comandi manuali e a tasti
- Selezione modalità di cottura in continuo o a tempo
- Termometro temperatura in camera
- Raffreddamento rapido della camera di cottura
- Umidificatore attivabile con pulsante manuale
- Sfiato evacuazione vapori in camera di cottura
- Autoreverse: distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola
- Illuminazione camera di cottura con disattivazione automatica a porta aperta, fissaggio luci alogene antiriflesso su porta facilmente accessibili

DOTAZIONI DI SICUREZZA

- Termostato di sicurezza camera di cottura
- Termico di sicurezza motore
- Microporta
- Sistema di raffreddamento dei componenti



VERSIONE M

Elettromeccanico, con selettore funzionamento a tempo, in continuo o raffreddamento porta aperta. Autoreverse (distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola), umidificatore, sfiato manuale, illuminazione camera di cottura e porta a doppio vetro.

MODI DI FUNZIONAMENTO

- Convezione 50°C - 300°C
- In continuo
- A tempo

DATI TECNICI

- Tensione di alimentazione e frequenza: AC 230 V - 50 Hz
- Potenza elettrica totale: 1 kW
- Potenza termica nominale: 27 kW (23220 kcal/h)
- Potenza riscaldamento camera: 27 kW (23220 kcal/h)
- Potenza ventilatore: 1 kW

DIMENSIONI

- (mm) 1030 x 980 x 1010 h

CAPACITÀ

- Con paratie portateglie: 10 x 2/1 GN, interspazio tra i ripiani 70 mm
- Con struttura portateglie SGA20 10 x 2/1 GN o ASG21 20 x 1/1 GN interspazio tra i ripiani 65 mm

DOTAZIONI STANDARD

- Paratie portateglie
- Nr. 2 griglie GN cromate

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Porta contraria
- Versione GPL
- Struttura estraibile SGA20 - SGA21
- Carrelli portastruttura CRA20
- Filtro grassi FXA20
- Cappa di aspirazione con condensatore vapori incorporato KA020
- Supporti base ASR20 - ASP20
- Armadio caldo in acciaio inox AAC20
- Armadio neutro AAN20
- Kit doccia LD25
- Sistemi di monitoraggio LCS CONTROL HACCP

CERTIFICAZIONI



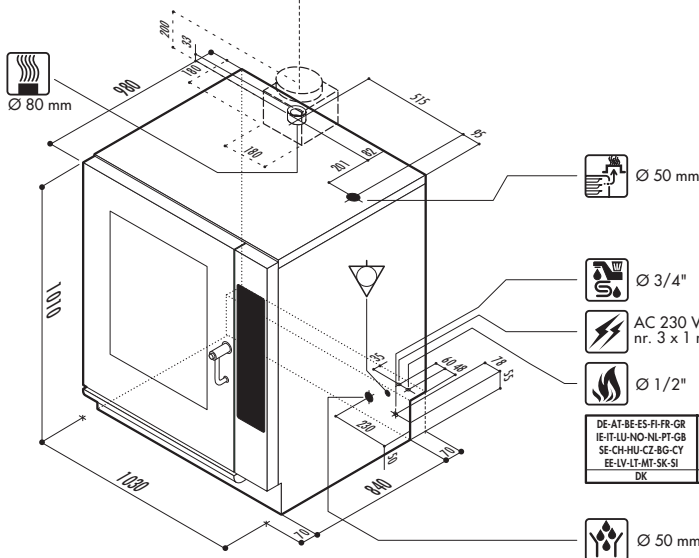
ACG 20 M

10 x 2/1 GN

AT-BE-CH-DE-DK-ES-FI-GR	Ø 150
IS-IT-LU-NL-NO-SE-HU-CZ-BG	
CY-EE-LV-LT-MT-SK-SI	
FR-IE-GB	Ø 153
PT	Ø 155



Ø 80 mm



Ø 50 mm



Ø 3/4"



AC 230 V
nr. 3 x 1 mm²

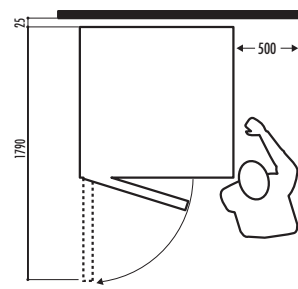
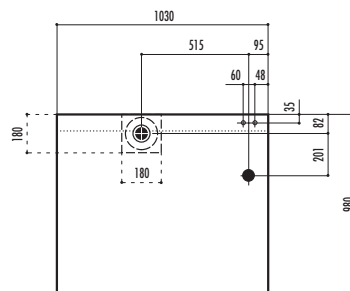


Ø 1/2"

DE-AT-BE-ES-FI-FR-GR	ISO 7.1
IE-IT-LU-NL-NO-PT-GB	
SE-CH-HU-CZ-BG-CY	
EE-LV-LT-MT-SK-SI	
DK	ISO 228.1



Ø 50 mm



Secondo la normativa CE gas, per ogni apparecchiatura va predisposto idoneo sistema di evacuazione gas combusti (Tipo B13, B23, A3)

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.



ALPHATECH ALI S.p.A.

Via Schiaparelli, 15 - Z.I. S. Giacomo di Veglia

31029 Vittorio Veneto (TV) - Italy

Tel. (+39) 0438 912588 - Fax (+39) 0438 911939

01.06.2005

