

FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE PER PASTICCERIA

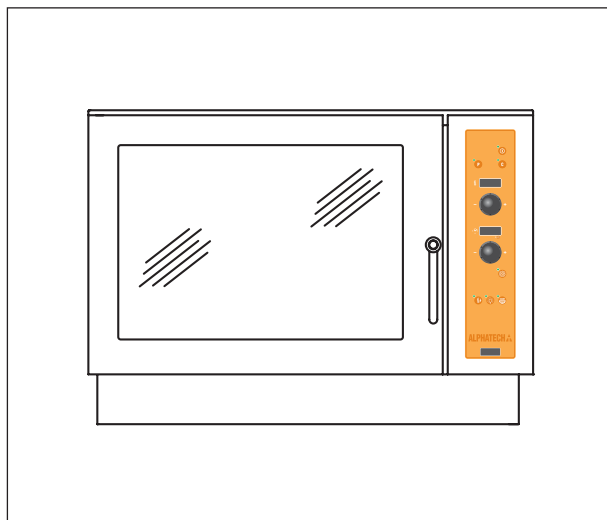
APE 04/05 P

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
- Economizzatore automatico di energia Energy Saving



VERSIONE P

Elettronico programmabile, 99 programmi, 9 cicli in sequenza automatica, display numerici, autodiagnosi, autoreverse (distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola), illuminazione e porta a doppio vetro. Umidificatore con controllo manuale o automatico.

MODI DI FUNZIONAMENTO

- Convezione 30°C - 300°C
- In continuo
- A tempo
- Cotture in sequenza automatica



DOTAZIONI FUNZIONALI

- Pannello di controllo elettronico con comandi retroilluminati e pulsanti di servizio per le funzioni manuali
- Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione numerica e acustica
- Possibilità di lavorare con 9 cicli in sequenza automatica per le cotture differenziate
- Selezione modalità di cottura convezione, con visualizzazione automatica dei preset di temperatura e tempo
- Possibilità di memorizzare "99" programmi di cottura con cicli in sequenza
- Programmi speciali per l'ottimizzazione del risultato di cottura
- Raffreddamento rapido della camera di cottura con stacco automatico a 50°C, raffreddamento automatico nel programma di cottura tra un ciclo ad alta temperatura e un ciclo a bassa temperatura
- Programma di raffreddamento
- Umidificatore manuale o programmabile attivabile con pulsante
- Sfiato camera di cottura per l'evacuazione vapori in eccesso
- Illuminazione temporizzata camera di cottura
- Autoreverse: distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola
- Accesso facilitato per mezzo di pulsanti pannello di controllo per visualizzazione sonde di temperatura

DOTAZIONI DI SICUREZZA

- Termostato di sicurezza camera di cottura
- Dispositivo Sicurezza contro la sovrappressione e la depressione in camera di cottura
- Termico di sicurezza motore
- Dispositivo di rilevamento fiamma che interrompe l'afflusso del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma bruciatori
- Pressostato di sicurezza segnalazione mancanza gas
- Segnalazione mancanza acqua
- Display segnalazione guasti e autodiagnosi
- Sistema di raffreddamento dei componenti con controllo di sovratemperatura visualizzato

- 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**

- (mm) 920 x 695 x 630 h

- Con paratie portateglie: 4 x (600 x 400), interspazio tra i ripiani 93 mm
5 x (600 x 400), interspazio tra i ripiani 72 mm

- Paratie portateglie
- Nr. 2 griglie in lamiera alluminata (mm 600 x 400)

- Porta contraria
- Filtro grassi (per mod. 05) **FXA05**
- Supporti base **ASR04 - ASP04**
- Lievitatore con umidificatore **AAU04**
- Armadio neutro **AAN04**
- Kit doccia **LD25**
- Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica **SN**
- Collegamento a stampante tramite porta seriale RS 232 (HACCP)

[illegible]

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



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

