TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Trifase
Volts	V 400/3
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	17,00
Peso netto (Kg)	450
Larghezza (mm)	980
Profondità (mm)	1500
Altezza (mm)	1470

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

FORNO ELETTRICO ROTATIVO per PANE PASTICCERIA, capacità 10 o 12 TEGLIE da mm 400x600:
.

- **adatto a piccoli** e **medi laboratori di panificazione o pasticceria**;
- ridotte dimensioni di ingombro (soprattutto in altezza);
- **cappa aspirante motorizzata;**
- **chiocciola aspirazione vapori in acciaio inox**;
- **basamento in acciaio inox 30/10**;
- **porta con doppio vetro**;
- **camera di cottura**, **facciata e porta in acciaio inox**;
- **nuova camera di combustione ad alto rendimento** e totalmente smontabile;
- **nuovo umidificatore potenziato**, di facile accesso e totalmente smontabile;
- valvola manuale per lo scarico del vapore in eccesso;
- **carrello di cottura estraibile** (non incluso): Il particolare sistema di aggancio, oltre a garantire un solido ancoraggio del carrello durante le fasi di cottura, può essere facilmente sbloccato al fine di permettere la rimozione del carrello dal forno, la possibilità di estrarre il carrello permette di velocizzare le operazioni di carico/scarico del prodotto e di facilitarela pulizia interna del forno;
- **quadro comandi elettromeccanico**: pulsanteria e strumentazione di tipo elettromeccanico, dato l'impiego di strumentazioni a comando diretto l'uso di questo tipo di pannello si rivela particolarmente semplice ed immediato;
- **possibilità di sovrapporre al forno una camera di cottura elettrica a 2 teglie o in alternativa una cella di lievitazione a 12 teglie**;
- cerniere della porta a destra.

Caratteristiche costruttive

- ingombro maggiore (si intende lo spazio minimo necessario per il passaggio del forno smontato): mm 980x875
- larghezza massima carrello (spazio previsto tra il carrello ed i lati del telaio della porta: mm 40): mm 450
- diagonale massima carrello (spazio previsto tra il carrello e le pareti della camera: mm 30): mm 740
- carico massimo carrello 60 Kg

Caratteristiche tecniche
- superficie di cottura m2 2,8;
- **capacità 10 o 12 Teglie da mm 400x600, a seconda del tipo di carrello che si andrà a scegliere**
- produzione oraria 42 Kg
- temperatura massima di esercizio 300 °C
- altezza minima locale cm 270
- gradiente salita temperatura (a forno vuoto) °C/min 12
- gradiente salita temperatura (a forno pieno carico) °C/min 6

Caratteristiche ventilatore
- portata aria ventilatore (Mod. ECB 230): m3/min 11÷28
- potenza motore ventilazione (1400 rpm - Mod. H80A4VE/B5): hp (kw) 0,75 (0,55)

Caratteristiche aspiratore vapori
- portata aria aspiratore (Mod.R2E 190 A026-05): m3/min 9÷10
- potenza motore aspirazione: kw 0,1
- diametro camino uscita vapori: mm 120

Caratteristiche umidificatore
- intervallo di umidificazione (con il forno ad una temperatura di 250 °C): min 20
- pressione acqua in ingresso: bar 1,5;
- diametro tubo carico acqua inch 1/2 “
- diametro tubo scarico acqua inch 1”

Consumi
- consumo medio giornaliero (valore indicativo e calcolato su almeno 8 ore di funzionamento): Kg/h 9 ÷ 13

Accessori/Optional:
- **carrello porta-teglie estraibile**, **per 10 teglie da mm 400x600** (non incluse), **passo mm 90**, con struttura in tubolare quadro da 20 mm in acciaio inox, ruote piroettanti termoresistenti Ø 80 mm e struttura totalmente smontabile.
- **carrello porta-teglie estraibile**, **per 12 teglie da mm 400x600** (non incluse), p**asso mm 80**, con struttura in tubolare quadro da 20 mm in acciaio inox, ruote piroettanti termoresistenti Ø 80 mm e struttura totalmente smontabile.

Marchio CE
Made in ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
ZU-BABY40X60E	FORNO ELETTRICO ROTATIVO per PANE PASTICCERIA, capacità 10/12 teglie da mm 400x600, V.400/3, Kw.17,00, Peso 450 Kg, dim.mm.980x1500x1470h	**€ 0,00** *+ IVA* € 0,00 IVA incl. **Spedizione in Italia:** da calcolare **Consegna:** da 8 a 15 giorni

Maniglia porta con impugnatura in bachelite nera termo-refrattaria

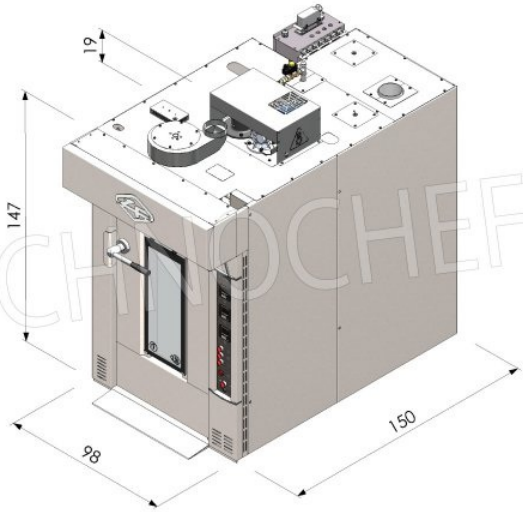
TECHNOCHEF.IT

Porta robusta e di notevole spessore

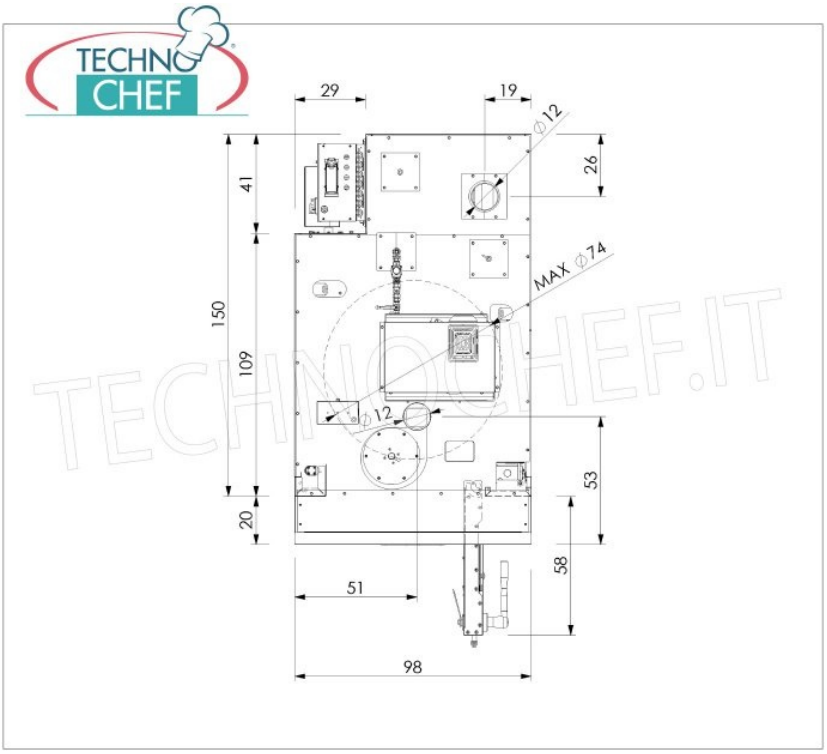
TECHNOCHEF.IT

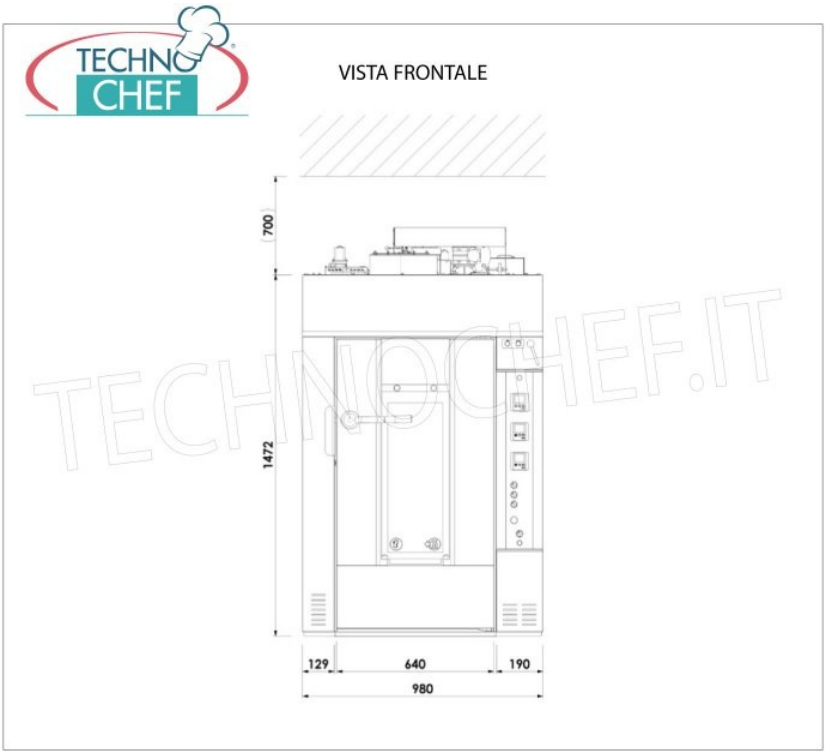
Doppio vetro per un maggior isolamento termico

TECHNOCHEF.IT

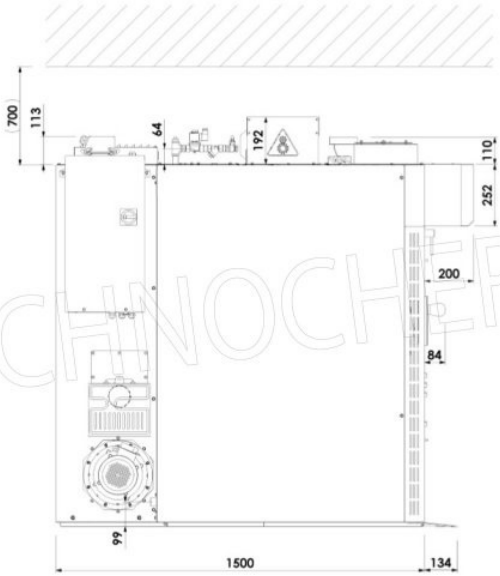


TECHNOCHEF.IT


29
19
ø12
26
41
150
109
MAX ø74
ø12
53
20
58
51
98

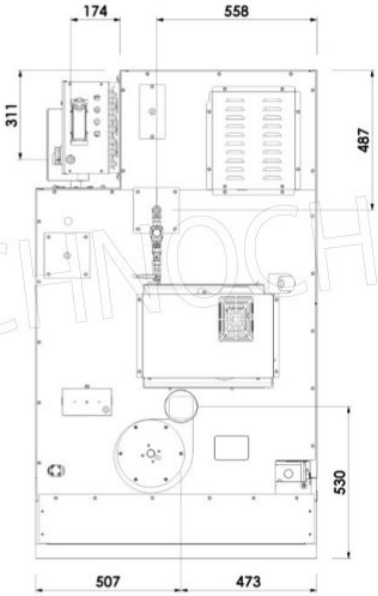

VISTA FRONTALE
700
1472
129
640
190
980

VISTA LATERALE



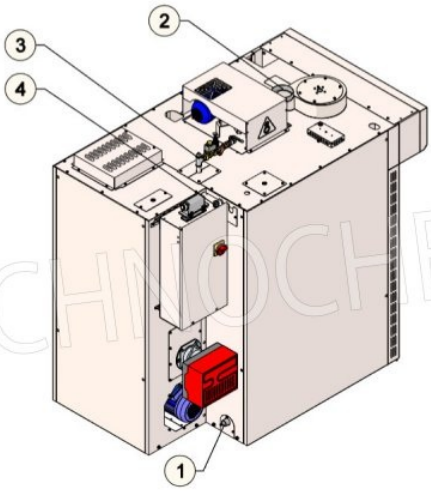
TECHNOCHEF.IT

VISTA SUPERIORE



TECHNOCHEF.IT

SCHEMA ALLACCIAMENTI



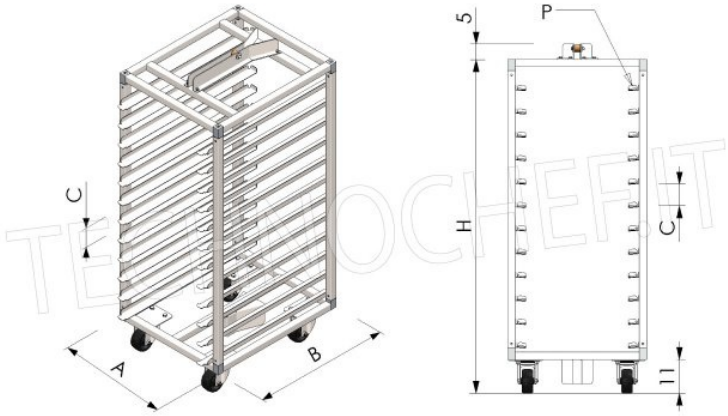
1	Scarico eccedenza acqua	Ø 1"
2	Tubazione scarico vapori	Ø 120 mm
3	Alimentazione acqua umidificatore	Ø 1/2"
4	Arrivo energia elettrica	17 kW

TECHNOCHEF.IT

Carrello porta-teglie estraibile per forno rotativo

TECHNOCHEF.IT

OPTIONAL CARRELLO



A	cm	45
B	cm	64
H	cm	110