



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

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



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>ZU-BABY40X60E</b>	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	
<b>DESCRIZIONE PROFESSIONALE</b>		

## 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 facilitare la pulizia interna del forno;
- **quadro comandi elettromeccanico:** pulsantiera 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 m<sup>2</sup> 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): m<sup>3</sup>/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): m<sup>3</sup>/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), **passo 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

#### SCHEDA TECNICA

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

## ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<p><b>ZU-CAR12TB40X60</b></p> 	<p><b>TECHNOCHEF - Carrello Estraibile per 12 TEGLIE da 40X60, Mod.CAR12TB40X60</b> Carrello porta-teglie estraibile, capacità 12 Teglie da mm 400x600, passo mm 80, dim.mm.450x640x1100h</p>	
<p><b>ZU-CAR10TB40X60</b></p> 	<p><b>TECHNOCHEF - Carrello Estraibile per 10 TEGLIE da 40X60, Mod.CAR10TB40X60</b> Carrello porta-teglie estraibile, capacità 10 Teglie da mm 400x600, passo mm 90, dim.mm.450x640x1100h</p>	



Maniglia porta con impugnatura in bachelite nera termo-refrattaria



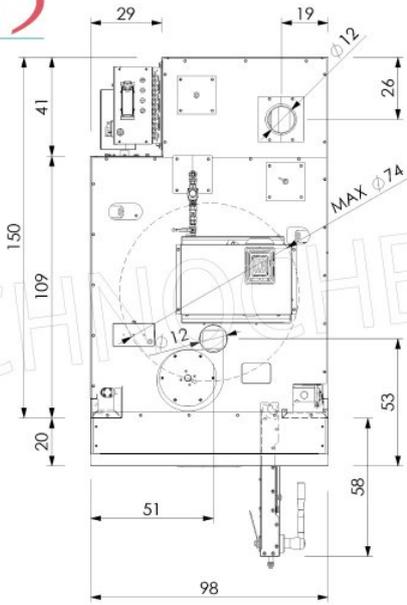
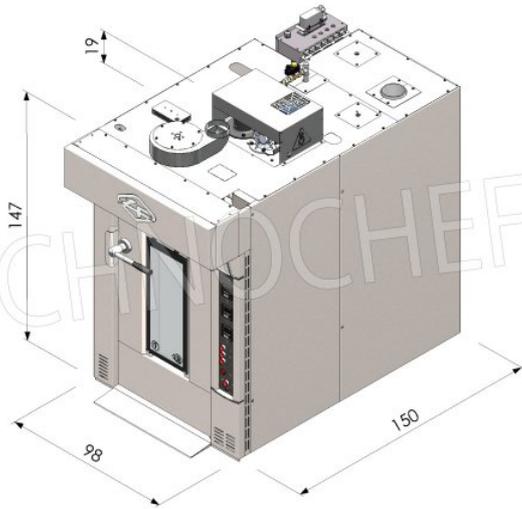


Porta robusta e di notevole spessore



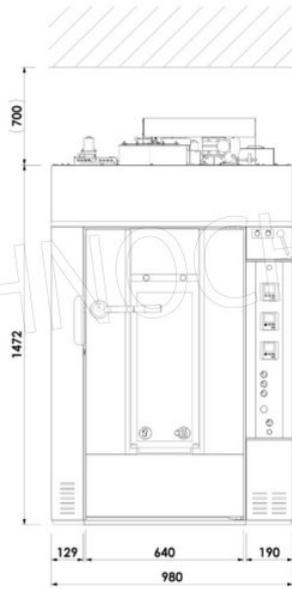
Doppio vetro per un maggior isolamento termico



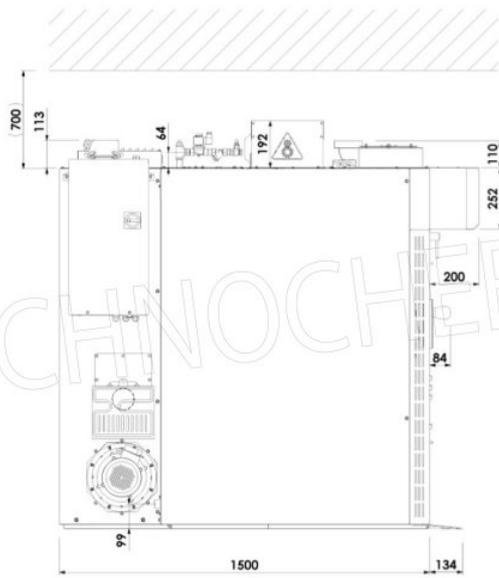




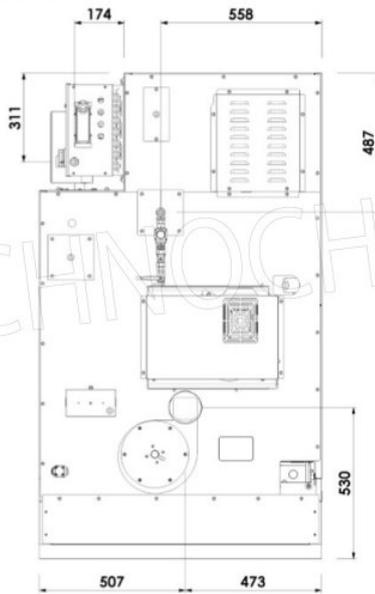
VISTA FRONTALE



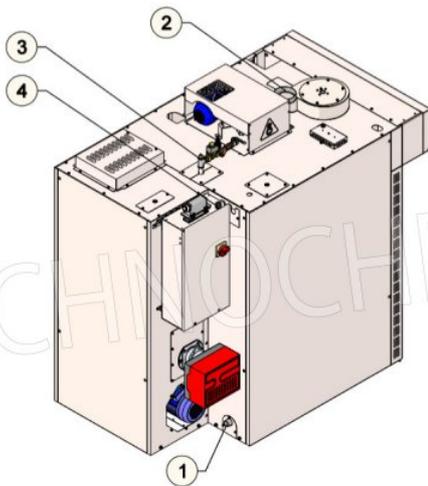
VISTA LATERALE



VISTA SUPERIORE



SCHEMA ALLACCIAMENTI



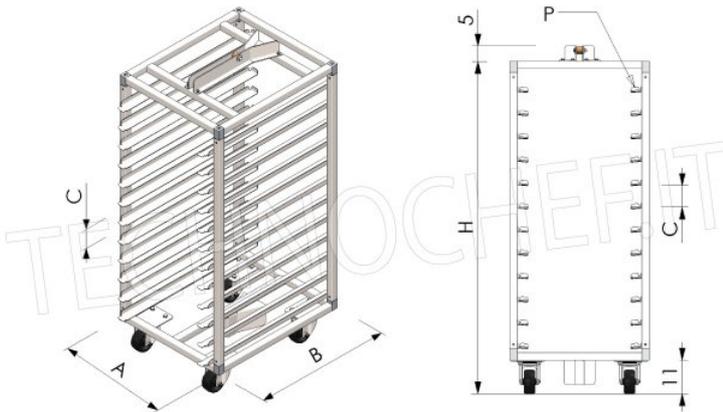
- |   |                                   |          |
|---|-----------------------------------|----------|
| 1 | Scarico eccedenza acqua           | Ø 1"     |
| 2 | Tubazione scarico vapori          | Ø 120 mm |
| 3 | Alimentazione acqua umidificatore | Ø 1/2"   |
| 4 | Arrivo energia elettrica   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



Carrello porta-teglie estraibile per forno rotativo



### OPTIONAL CARRELLO



<b>A</b>	cm	<b>45</b>
<b>B</b>	cm	<b>64</b>
<b>H</b>	cm	<b>110</b>