



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



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
ZU-MINIROTORFAN40X60E	FORNO ELETTRICO ROTATIVO per PANE PASTICCERIA, capacità 15/18 teglie da mm 400x600, V.400/3, Kw.23,5, Peso 650 Kg, dim.mm.980x1500x2020h	
DESCRIZIONE PROFESSIONALE		

FORNO ELETTRICO ROTATIVO per PANE PASTICCERIA, capacità 15 o 18 TEGLIE da mm 400x600:

- **adatto a laboratori sia di panificazione che di pasticceria;**
- **compatto** ma di **notevole capacità produttiva;**
- struttura particolarmente ridotta in larghezza (vano di servizio posto sulla parte posteriore del forno);
- **rivestimento esterno in lamiera preverniciata;**
- **camera di cottura, facciata e porta in acciaio inox;**
- **basamento in acciaio inox 30/10;**
- **porta con doppio vetro;**
- **cappa aspirante motorizzata;**
- **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;
- 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 70 Kg

Caratteristiche tecniche

- superficie di cottura m² 3,6
- **capacità 15 o 18 Teglie da mm 400x600, a seconda del tipo di carrello che si andrà a scegliere**
- produzione oraria 50 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 260): m³/min 14÷32
- potenza motore ventilazione (1400 rpm - Mod. H80A4VE/B5): hp (kw) 0,75 (0,55)

Caratteristiche aspiratore vapori

- portata aria aspiratore (Mod. R2E 225 RA92-09): m³/min 8÷20
- potenza motore aspirazione: kw 0,15
- diametro camino uscita vapori: mm 150

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 1,4 ÷ 2,2

Accessori/Optional:

- **carrello porta-teglie estraibile, per 15 teglie da mm 400x600 (non incluse), passo mm 97**, 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 18 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.
- cella.

Marchio CE**Made in ITALY****SCHEDA TECNICA**

Alimentazione elettrica	Trifase
Volts	V 400/3
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	23,5
Peso netto (Kg)	650
Larghezza (mm)	980

Profondità (mm) 1500

Altezza (mm) 2020

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO

DESCRIZIONE

PREZZO/CONSEGNA

ZU-CAR15TM40X60



TECHNOCHEF - Carrello Estraibile per 15 TEGLIE da 40X60, Mod.CAR15TM40X60

Carrello porta-teglie estraibile, capacità 15 Teglie da mm 400x600, passo mm 97, dim.mm.450x650x1620h

ZU-CAR18TM40X60



TECHNOCHEF - Carrello Estraibile per 18 TEGLIE da 40X60, Mod.CAR18TM40X60

Carrello porta-teglie estraibile, capacità 18 Teglie da mm 400x600, passo mm 80, dim.mm.450x650x1620h



Maniglia porta con impugnatura in bachelite nera termo-refrattaria



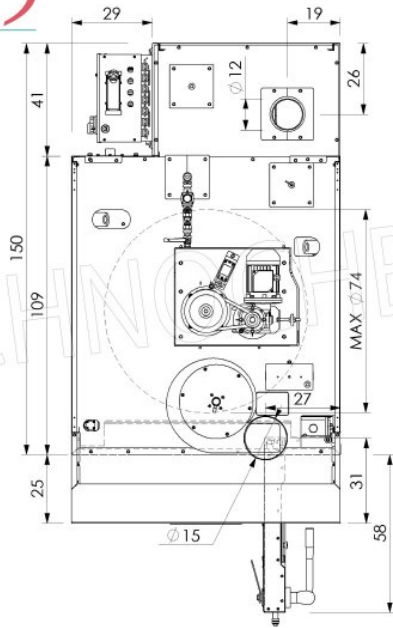
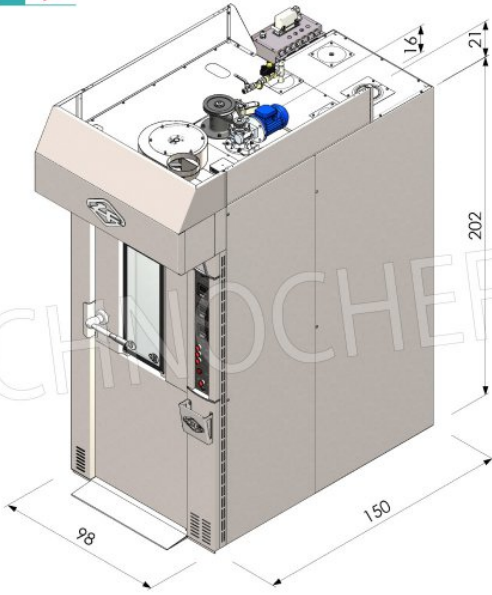


Porta robusta e di notevole spessore



Doppio vetro per un maggior isolamento termico



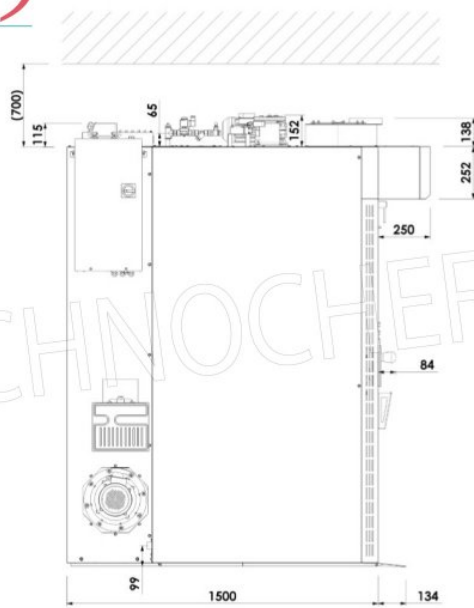




VISTA FRONTALE

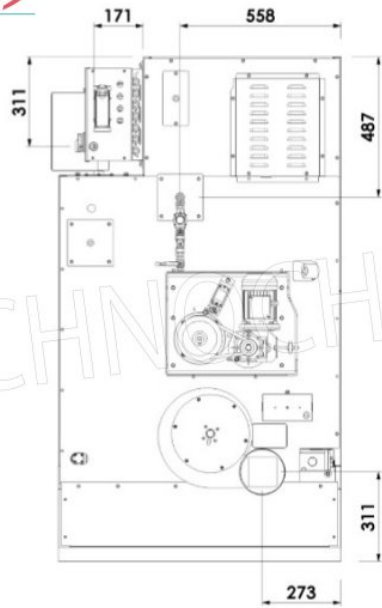


VISTA LATERALE

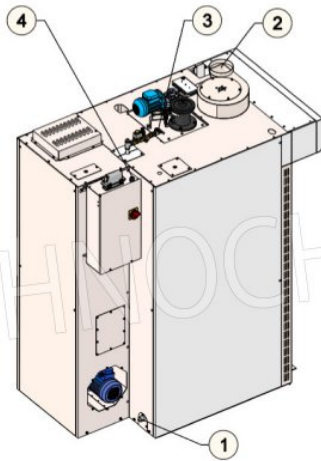




VISTA SUPERIORE



SCHEMA ALLACCIAMENTI



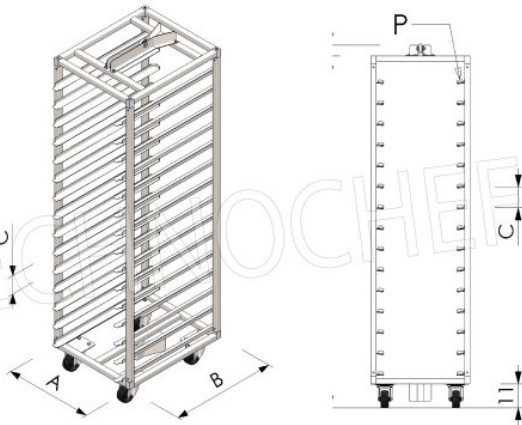
1	Scarico eccedenza acqua	Ø 1"
2	Tubazione scarico vapon	Ø 150 mm
3	Alimentazione acqua umidificatore	Ø 1/2"
4	Arrivo energia elettrica	23,5 kW



Carrello porta-teglie estraibile per forno rotativo



OPTIONAL CARRELLO



A	cm	45
B	cm	65
H	cm	162