

REB

FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE PER PASTICCERIA

REB 084 / 104 M



8 / 10 x (600 x 400)

MODALITÀ DI COTTURA E DI FUNZIONAMENTO

- Convezione 70 - 300°C
- Manuale a tempo
- Manuale in continuo

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Elettromeccanico con comandi manuali
- Selettore temperatura regolabile da 70 - 300°C
- Selettore tempo programmabile fino a 120 minuti con suoneria di avviso fine cottura
- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura
- Umidificatore manuale di serie
- Sfiato camera di cottura
- Illuminazione camera di cottura
- Protezione contro gli spruzzi d'acqua IPX3

DOTAZIONE DI SERIE

- Paratie portateglie

OPTIONAL - DA RICHIEDERE ALL'ORDINE DEL FORNO

- Predisposizione per allacciamento cappa di aspirazione
- Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica

COSTRUZIONE

- Camera di cottura in acciaio inox, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio per una più facile pulizia
- Isolamento termico della camera di cottura, spessore 25 mm
- Porta di chiusura con doppio vetro temperato, ad intercapedine d'aria e vetro interno atermico per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore ed una maggiore efficienza
- Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia
- Maniglia con apertura destra e sinistra
- Guarnizione su facciata forno in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento
- Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore



RISCALDAMENTO ELETTRICO

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

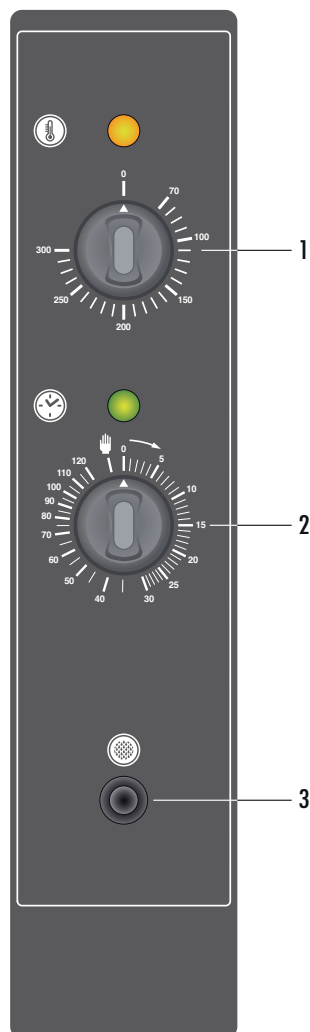
DOTAZIONI DI SICUREZZA

- Termostato di sicurezza camera di cottura
- Dispositivo di sicurezza contro la sovrappressione e la depressione in camera di cottura
- Termico di sicurezza motore
- Microporta meccanico

ACCESSORI EXTRA

- Doccetta di lavaggio, completa di flessibile in acciaio inox, raccordi ed attacchi - 2,5 mt.
- Cappa di aspirazione, con condensatore ad aria (utilizzabile solo su forni già predisposti)
- Supporto base in acciaio inox
- Supporto base in acciaio inox con portateglie integrato
- Armadio caldo umidificato in acciaio inox con comandi elettromeccanici e portateglie integrato
- Carrello porta detergente in acciaio inox - Capacità 2 taniche da 10 l.
- *Combiclean - Detergente alcalino per la pulizia del forno (tanica da 10 l.)*

REB 084 / 104 M



- 1 - Interruttore generale e manopola impostazione temperatura in camera di cottura
- 2 - Manopola impostazione tempo di cottura
- 3 - Pulsante umidificatore manuale

DATI TECNICI REB 084 / 104 M

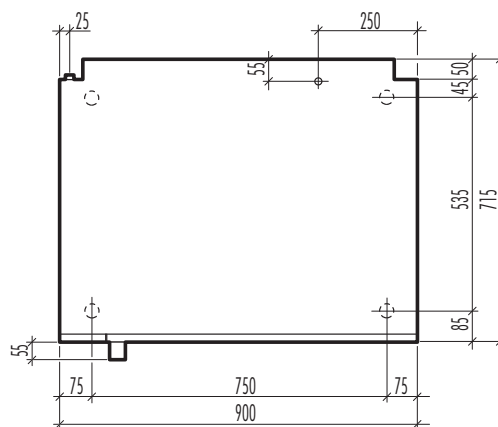
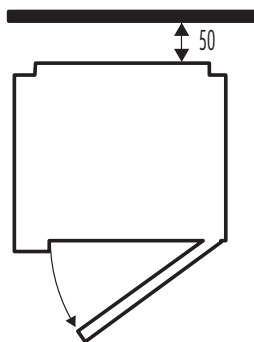
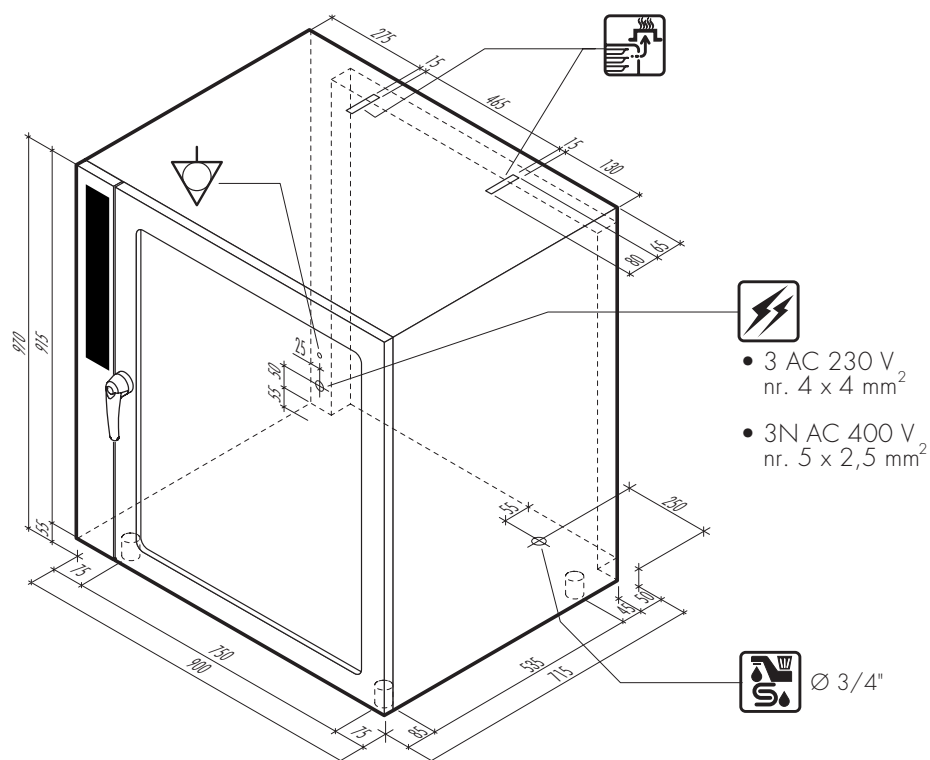
Dimensioni esterne	mm	900 x 715 x 970 h
Dimensioni con imballo	mm	985 x 816 x 1150 h
Peso - Lordo / Netto	Kg	107 / 97
Potenza elettrica totale	kW	14,5
Potenza riscaldamento camera	kW	14
Potenza ventilatore	kW	0,4
Tensione di alimentazione	V	3N AC 400 V - 50 Hz

CAPACITÀ (600 x 400) Interasse (mm)

mod. 084 - **8 x (600 x 400)** - 95 mm

mod. 104 - **10 x (600 x 400)** - 75 mm

REB 084 / 104 M



CE IPX 3

Ingresso cavo di alimentazione elettrica



Tappo disincrostante del boiler



Aspirazione aria



Scarico liquidi



Ingresso gas e tipo filettatura



Sfiato vapori e sicurezza depressione camera



Ingresso acqua normale



Scarico condensa



Camino fumi



Sfiato vapori della camera



Ingresso acqua addolcita

