

# REP

## FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE PER PASTICCERIA

### REP 064 / 074 S



### 6 / 7 x (600 x 400)

#### MODALITÀ DI COTTURA E DI FUNZIONAMENTO

- Convezione 30 - 300°C
- Convezione con umidificatore
- Vapore fino a 100°C
- Automatico con ricette prememorizzate
- Programmabile 99 programmi, con 4 cicli in sequenza automatica
- Manuale a tempo
- Manuale in continuo

#### DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Display alfanumerici ad alta visibilità
- Tasto dedicato per la gestione di 4 cicli di cottura con led di visualizzazione
- Tasto di accesso diretto ai programmi di cottura
- Manopole SCROLLER con funzione di Scroll e di Push per confermare le scelte
- Preriscaldamento manuale
- Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione descrittiva e acustica di eventuali anomalie
- Controllo manuale dell'umidità in camera di cottura (Permette di impostare la quantità di acqua che viene immessa in camera di cottura per ottenere il grado di umidità desiderato)
- Sistema sfiato camera di cottura per l'evacuazione rapida dei vapori in eccesso, automatizzato e programmabile in apertura prima della fine ciclo
- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura
- Accesso facilitato ai parametri utente programmabili, per personalizzare l'apparecchiatura
- Sistema di lavaggio manuale con doccetta assistito
- 2 velocità di ventilazione; la velocità ridotta attiva la riduzione della potenza di riscaldamento
- Riduzione di potenza
- Controllo temperatura al cuore del prodotto con sonda a 4 punti di rilevazione (optional)
- Collegamento sonda al cuore tramite connettore esterno alla camera di cottura
- Raffreddamento camera di cottura manuale
- Illuminazione
- Umidificatore
- Controllo manuale dello sfiato
- Protezione contro gli spruzzi d'acqua IPX3



- Programma di SERVICE per: Collaudo funzioni scheda elettronica e visualizzazione sonde di temperatura - Contatori ore di funzionamento apparecchiatura per tutte le funzioni principali per la manutenzione programmata
- Economizzatore automatico di energia **ENERGY SAVING**

#### DOTAZIONE DI SERIE

- Paratie portateglie

#### OPTIONAL - DA RICHIEDERE ALL'ORDINE DEL FORNO

- Sonda al cuore multipunto - Ø 3 mm.
- 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
- Compensatore di dilatazione tra camera di cottura e facciata
- 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 con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento
- Bacinella che raccoglie la condensa sottoporta e la convoglia direttamente allo scarico
- Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore

## RISCALDAMENTO ELETTRICO

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

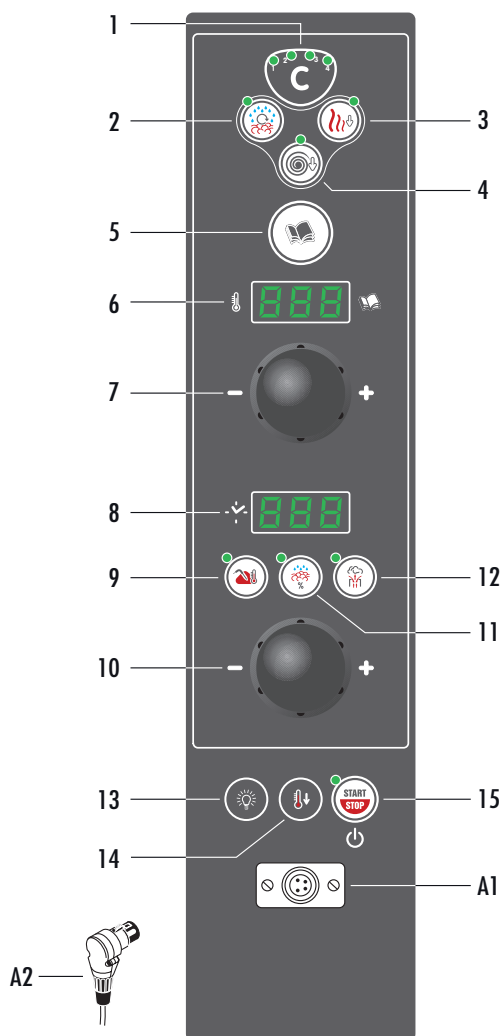
## DOTAZIONI DI SICUREZZA

- 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
- Sistema di raffreddamento dei componenti con controllo di sovratemperatura visualizzato

## 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)
- Telaio di sovrapposizione per adeguamento altezza, nell'installazione forno con cappa
- 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.)*

# REP 064 / 074 S



- 1 - Pulsante cicli di cottura
- 2 - Pulsante vapore in continuo
- 3 - Pulsante riduzione di potenza
- 4 - Pulsante velocità ridotta
- 5 - Pulsante programmi di cottura/ricette
- 6 - Display visualizzazione temperatura della camera di cottura, visualizzazione programma/ricetta
- 7 - Manopola di impostazione/selezione temperatura
- 8 - Display visualizzazione tempo di cottura (mancante/impostato), visualizzazione temperatura al cuore del prodotto (reale/impostata), visualizzazione valore umidità
- 9 - Pulsante attivazione cotture con sonda al cuore del prodotto
- 10 - Manopola di impostazione/selezione tempo/temperatura al cuore
- 11 - Pulsante attivazione controllo umidità, pulsante umidificatore manuale
- 12 - Pulsante sfiato evacuazione vapori camera di cottura
- 13 - Pulsante illuminazione camera di cottura
- 14 - Pulsante raffreddamento rapido con porta aperta
- 15 - Interruttore generale - Pulsante Start/Stop

A1 - Connessione sonda al cuore

A2 - Sonda al cuore

## DATI TECNICI

## REP 064 / 074 S

|                              |    |                     |
|------------------------------|----|---------------------|
| Dimensioni esterne           | mm | 900 x 715 x 760 h   |
| Dimensioni con imballo       | mm | 980 x 820 x 940 h   |
| Peso - Lordo / Netto         | Kg | 93 / 83             |
| Potenza elettrica totale     | kW | 12,5                |
| Potenza riscaldamento camera | kW | 12                  |
| Potenza ventilatore          | kW | 0,4                 |
| Tensione di alimentazione    | V  | 3N AC 400 V - 50 Hz |
|                              |    |                     |
|                              |    |                     |
|                              |    |                     |

## CAPACITÀ (600 x 400)

## Interasse (mm)

mod. 064 - **6 x (600 x 400)** - 90 mm

mod. 074 - **7 x (600 x 400)** - 75 mm

