

RGP

FORNO A GAS A CONVEZIONE PER PASTICCERIA

RGP 064 / 074 M



6 / 7 x (600 x 400)

MODALITÀ DI COTTURA E DI FUNZIONAMENTO

- Convezione 70 - 300°C
- Convezione con umidificatore
- 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 con regolatore automatico
- Sfiato camera di cottura
- Illuminazione camera di cottura
- Protezione contro gli spruzzi d'acqua IPX3

DOTAZIONE DI SERIE

- Paratie portateghe

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 A GAS

- Riscaldamento camera di cottura a gas di tipo indiretto tramite bruciatori ad aria soffiata
- Accensione bruciatori automatica con generatore elettronico di scarica ad alta frequenza
- Controllo fiamma elettronico e dispositivo di autodiagnosi con ripristino automatico dell'accensione
- Scambiatore di calore ad alto rendimento con camera di espansione in acciaio refrattario AISI 310 S

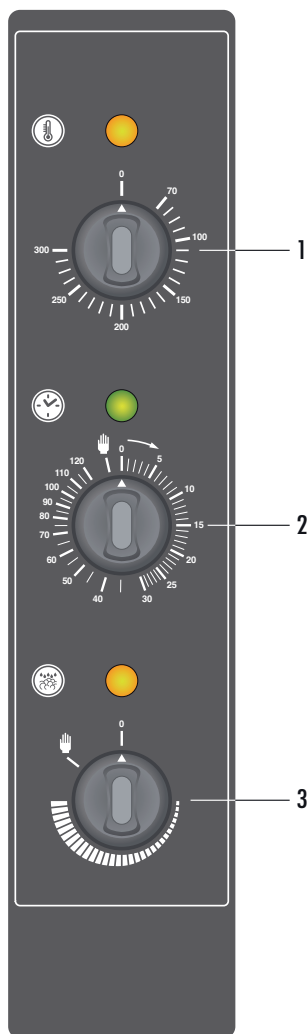
DOTAZIONI DI SICUREZZA

- Termostato di sicurezza camera di cottura
- Dispositivo di sicurezza contro la sovrappressione e la depressione in camera di cottura
- Termico di sicurezza motore
- Dispositivo di rilevamento fiamma che interrompe l'afflusso del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma bruciatori
- Pressostato di sicurezza mancanza gas
- Microporta meccanico
- Sistema di raffreddamento dei componenti
- Valvole gas a doppio stadio

ACCESSORI EXTRA

- Doccetta di lavaggio, completa di flessibile in acciaio inox, raccordi ed attacchi - 2,5 mt.
- 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.)*

RGP 064 / 074 M



- 1 - Interruttore generale e manopola impostazione temperatura in camera di cottura
- 2 - Manopola impostazione tempo di cottura
- 3 - Umidificatore con regolatore automatico

DATI TECNICI

RGP 064 / 074 M

Dimensioni esterne	mm	940 x 715 x 760 h
Dimensioni con imballo	mm	
Peso - Lordo / Netto	Kg	
Potenza elettrica totale	kW	0,5
Potenza termica nominale	kW/ kcal	12 / 10320
Potenza riscaldamento camera	kW/ kcal	12 / 10320
Potenza ventilatore	kW	0,5
Tensione di alimentazione	V	AC 230 V - 50 Hz

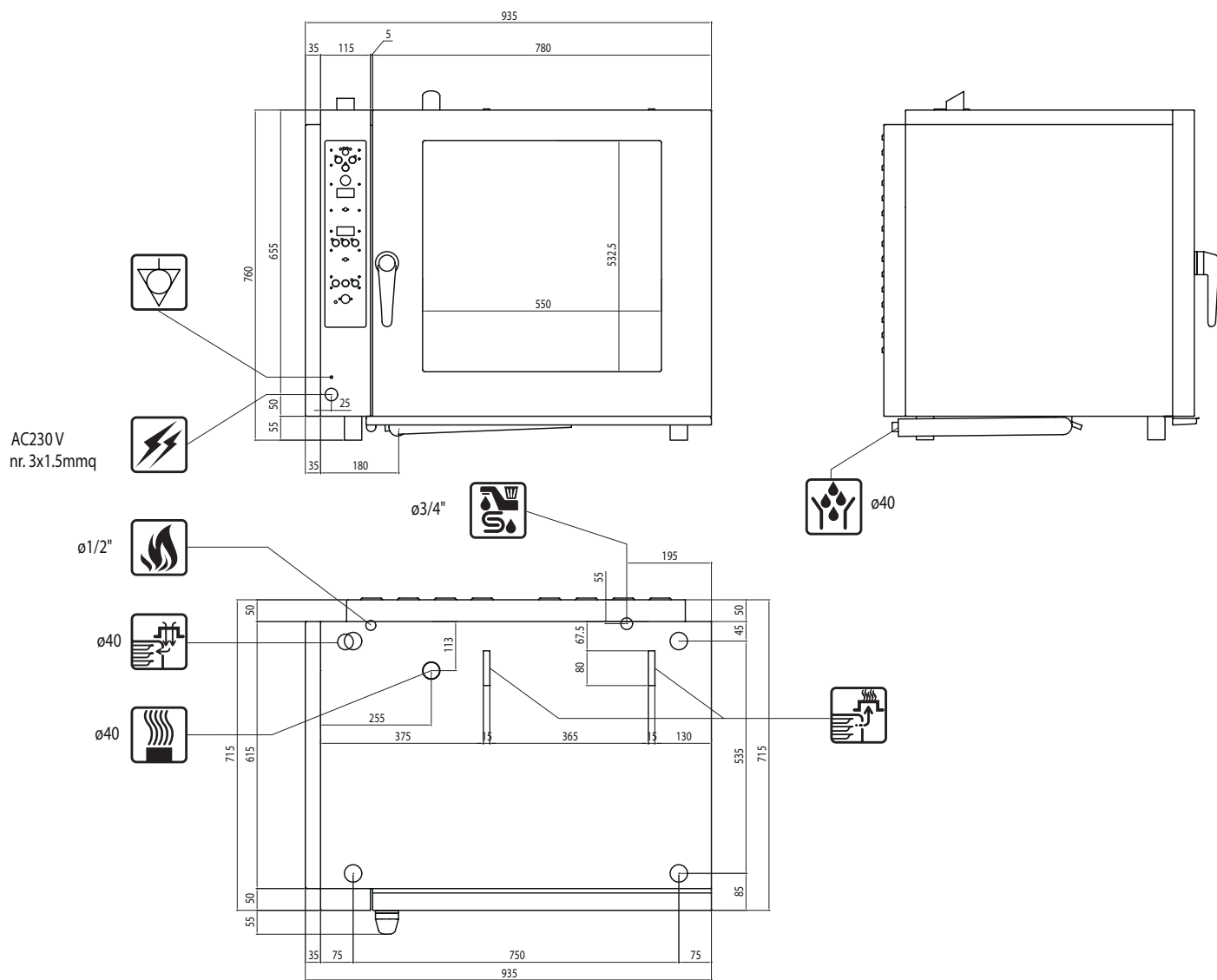
CAPACITÀ (600 x 400)

Interasse (mm)

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

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

RGP 064 / 074 M



Secondo la normativa CE gas, per ogni apparecchiatura va predisposto idoneo sistema di evacuazione gas combusti (Tipo B13, B23, A3)

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

