

REB

FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE PER PASTICCERIA

REB 044 / 054 M



4 / 5 x (60 x 40)

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
- Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica SN (optional)

DOTAZIONE DI SERIE

- Paratie portateglie

OPTIONAL - DA RICHIEDERE ALL'ORDINE DEL FORNO

- SN - Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica
- RPS - Porta contraria

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

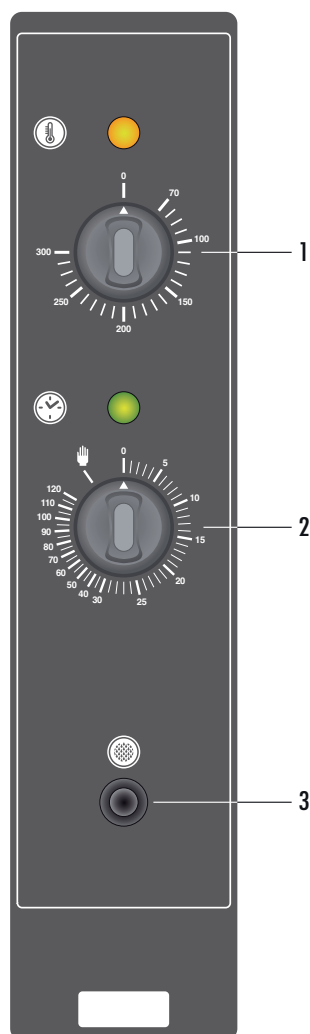
DOTAZIONI DI SICUREZZA

- 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

- **LD 25** - Doccetta di lavaggio, completa di flessibile in acciaio inox, raccordi ed attacchi - 2,5 mt.
- **RKC 044** - Cappa di aspirazione, con condensatore ad aria (900 x 1005 x 300 h - AC 230 V / 0,25 kW)
- **RKA 044** - Cappa di aspirazione, senza condensatore ad aria - Necessario collegamento con l'esterno (900 x 1005 x 300 h - AC 230 V / 0,25 kW)
- **RNR 044** - Telaio di sovrapposizione per adeguamento altezza, nell'installazione forno con cappa (230 h)
- **RSR 074** - Supporto base in acciaio inox (900 x 660 x 850 h)
- **RSP 074** - Supporto base in acciaio inox con portateglie integrato (900 x 660 x 850 h - 8 x 600 x 400)
- **RAU 074** - Armadio caldo umidificato in acciaio inox con comandi elettromeccanici e portateglie integrato (900 x 660 x 850 h - 8 x 600 x 400 - AC 230 V / 2,6 kW)
- **CD 002** - Carrello porta detergente in acciaio inox - Capacità 2 taniche da 10 l.
- Porta con apertura di sicurezza a doppio scatto
- Versioni marina (tensioni speciali)
- **DL010** - *Combiclean - Detergente alcalino per la pulizia del forno (tanica da 10 l.)*

REB 044 / 054 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 044 / 054 M

Dimensioni esterne	mm	900 x 715 x 595 h
Dimensioni con imballo	mm	980 x 816 x 775
Peso - Lordo / Netto	Kg	71 / 62
Potenza elettrica totale	kW	7,25
Potenza riscaldamento camera	kW	7
Potenza ventilatore	kW	0,2
Tensione di alimentazione	V	3N AC 400 V - 50 Hz

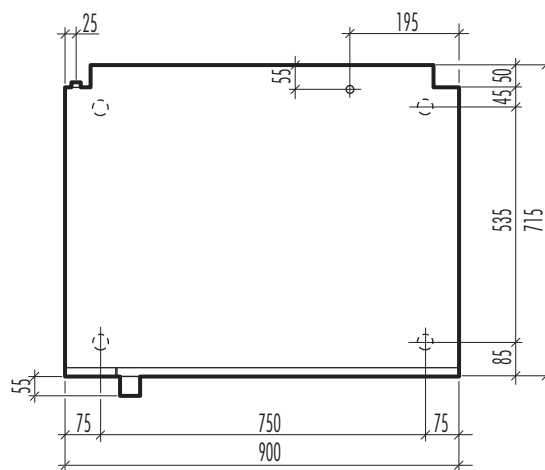
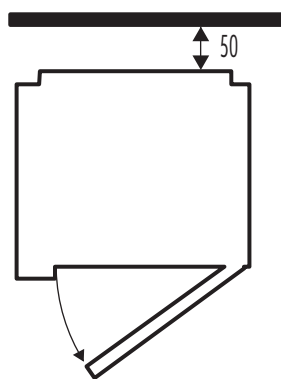
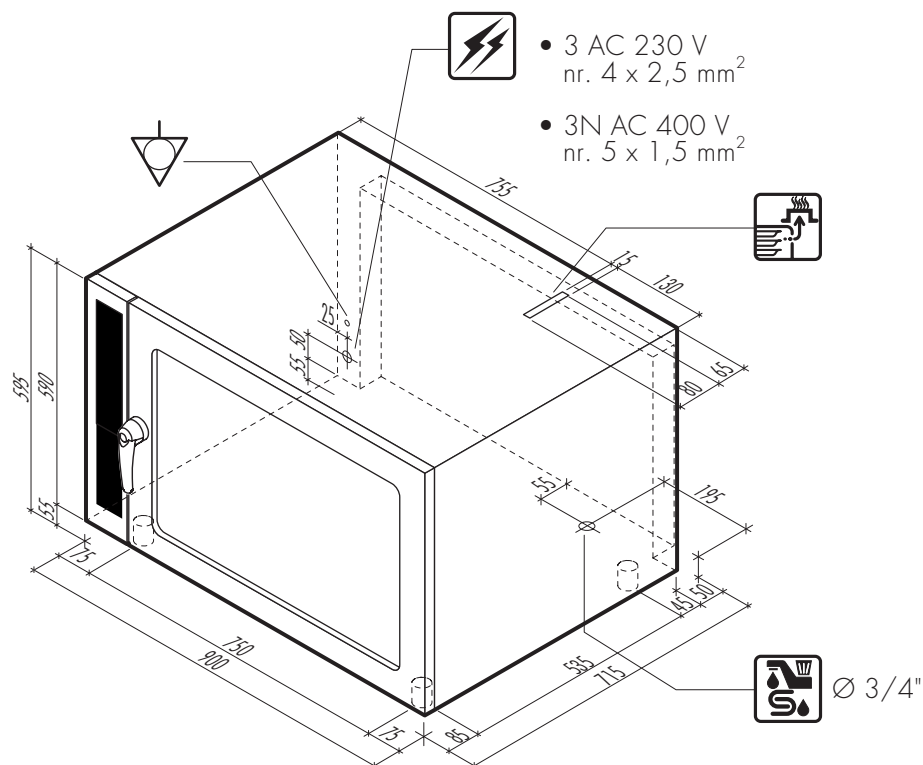
CAPACITÀ (60 x 40) Interasse (mm)

mod. 044 - **4 x (60 x 40)** - 95 mm

mod. 054 - **5 x (60 x 40)** - 75 mm

CERTIFICAZIONI **CE IPX**

REB 044 / 054 M



Ingresso cavo di alimentazione elettrica



Ingresso gas e tipo filettatura



Camino fumi



Tappo disincrostante del boiler



Sfiato vapori e sicurezza depressione camera



Sfiato vapori della camera



Aspirazione aria



Ingresso acqua normale



Ingresso acqua addolcita



Scarico liquidi



Scarico condensa

