

ELETTRODRAGO CLASSIC

CLASSIC



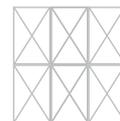
4 x 400 x 600

CAMERE / DECKS
3 / 4 / 5



4 x 400 x 800

CAMERE / DECKS
3 / 4 / 5



6 x 400 x 600

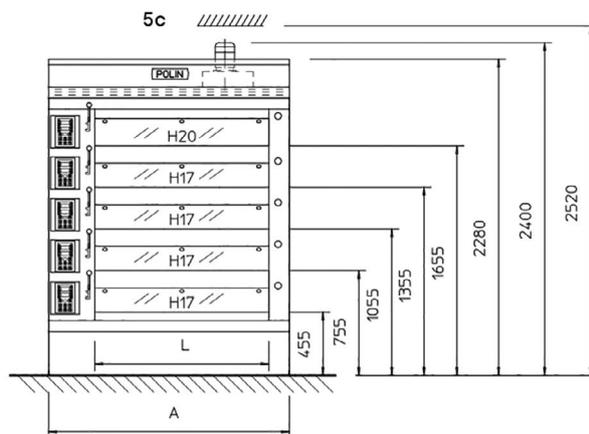
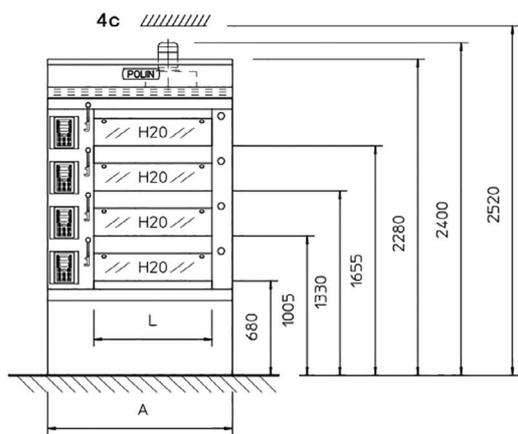
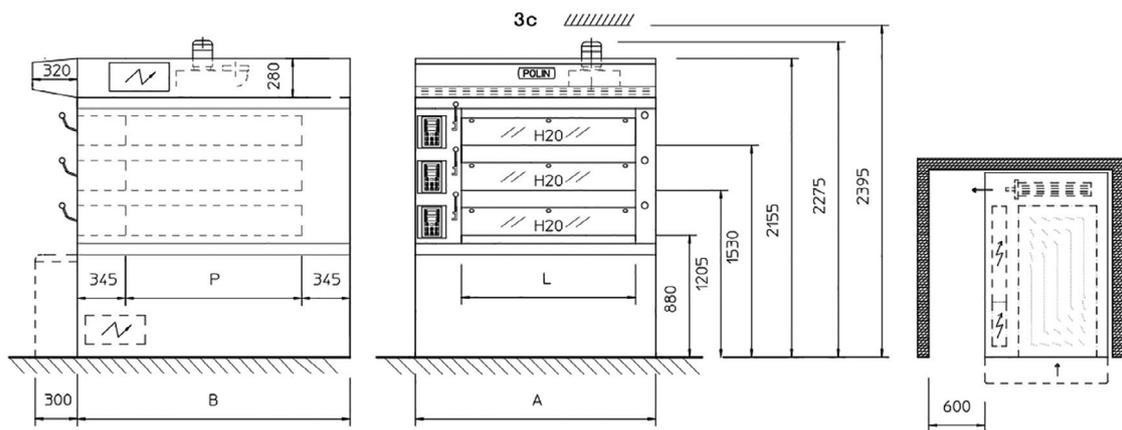
CAMERE / DECKS
3 / 4 / 5

CLASSIC FIT

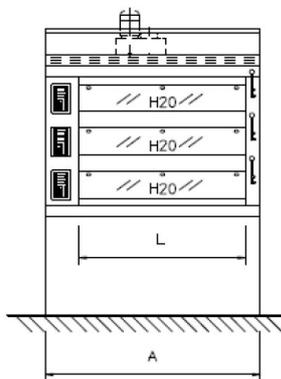


4 x 600 x 400

CAMERE / CHAMBERS
3 / 4 / 5



CLASSIC FIT



Arrivo tubazione acqua fredda vaporiere	<i>Water inlet</i>	Ø ½" GAS
Tubazione scarico acqua vaporiere	<i>Steamer drain</i>	Ø 1" GAS
Camino scarico vapore cappa con aspiratore	<i>Steam chimney with hood with fan</i>	Ø 150
Camino scarico aria con condensatore vapori (optional)	<i>Steam chimney with condensing unit (optional)</i>	Ø 200

CARATTERISTICHE DI SERIE

RANGE DI FUNZIONAMENTO

- Temperatura massima di esercizio 300°C

CONTROLLO DELL'ENERGIA

- Camere con alimentazione completamente indipendente
- Camere con regolazione di temperatura indipendente
- Regolazione temperatura cielo e platea in %
- Regolazione automatica della temperatura bocca tramite sonda dedicata
- Parzializzatore di energia (0-100%)
- Ottimizzatore di energia

STRUTTURA

- Basamento carenato chiuso su piedini
- Portine a leva a tre posizioni (aperta, intermedia, chiusa)
- Portine bocca con cristallo smontabile
- Vetro portine basso emissivo
- Piani di cottura in cemento armato
- Elementi premontati per una rapida installazione
- Rivestimento in acciaio preverniciato

GENERAZIONE DEL CALORE

- Resistenze corazzate in acciaio inox
- Resistenze in posizione trasversale

VAPORE

- Vaporiera indipendente per ogni camera completo di elettrovalvola temporizzata
- Vaporiere posizionate all'esterno della camera di cottura nella zona posteriore
- Vaporiere a sfere per ogni camera completo di elettrovalvola
- Testate vaporiere e relativa raccorderia in materiale anticorrosione
- Gruppo elettrovalvole acqua posizionato sul tetto o nel basamento del forno

SCARICO VAPORI

- Scarico vapori per ogni camera di cottura
- Valvole di scarico vapori manuali (automatica per FIT)
- Aspiratore vapori ad 1 velocità
- Cappa con griglia smontabile

IMPIANTO ELETTRICO

- N°1 tastiera digitale DIGIT 01/E con funzioni speciali di controllo e risparmio energetico (Tastiera digitale 100 programmi con valvola automatica per Serie Fit)
- Comandi a sinistra
- Singola tastiera dedicata per ogni camera
- Quadro camera situato sul fianco sinistro di ogni camera cottura
- Sistema di illuminazione con 1 luce per camera posizionate in bocca, facilmente sostituibile

ALIMENTAZIONE ELETTRICA STANDARD

- 400/50/3N

STANDARD FEATURES

OPERATING RANGE

- Maximum operating temperature 300°C

ENERGY CONTROL

- Decks with electrically fully independent
- Decks with independent temperature adjustment
- Top and bottom temperature adjustment in %
- Automatic adjustment of the front temperature by a dedicated probe
- Energy economizer (0-100%)
- Power optimizer

STRUCTURE

- Closed base on feet
- Three-position lever doors (open, closed, intermediate)
- Doors with dismountable glass
- Low emission door glass
- Armoured concrete baking plates
- Preassembled elements for a quick installation
- Prepainted steel covering

HEAT GENERATION

- Armoured stainless steel resistances
- Transversally-placed resistances

STEAM

- Independent steamer for each deck complete with timed solenoid valve
- Steamer placed outside the baking deck at the rear
- Ball steamers for each deck complete with solenoid valve
- Front steamers side and relevant fittings in anti-corrosion material
- Water solenoid valve unit placed on the oven roof or on its base

STEAM EXHAUST

- Steam exhaust for each baking deck
- Manual steam exhaust valves (automatic for FIT)
- Steam exhaust fan at 1 speed
- Removable hood grid

ELECTRIC INSTALLATION

- No. 1 digital keyboard DIGIT 01/E with special control and energy saving functions (digital keyboard 100 programmes with automatic valve for Series Fit)
- Controls on the left hand side
- Single dedicated keyboard for each deck
- Deck panel placed on the left hand side of each deck
- Lighting system with 1 light per deck placed at front, easily replaceable

STANDARD POWER SUPPLY

- 400/50/3N