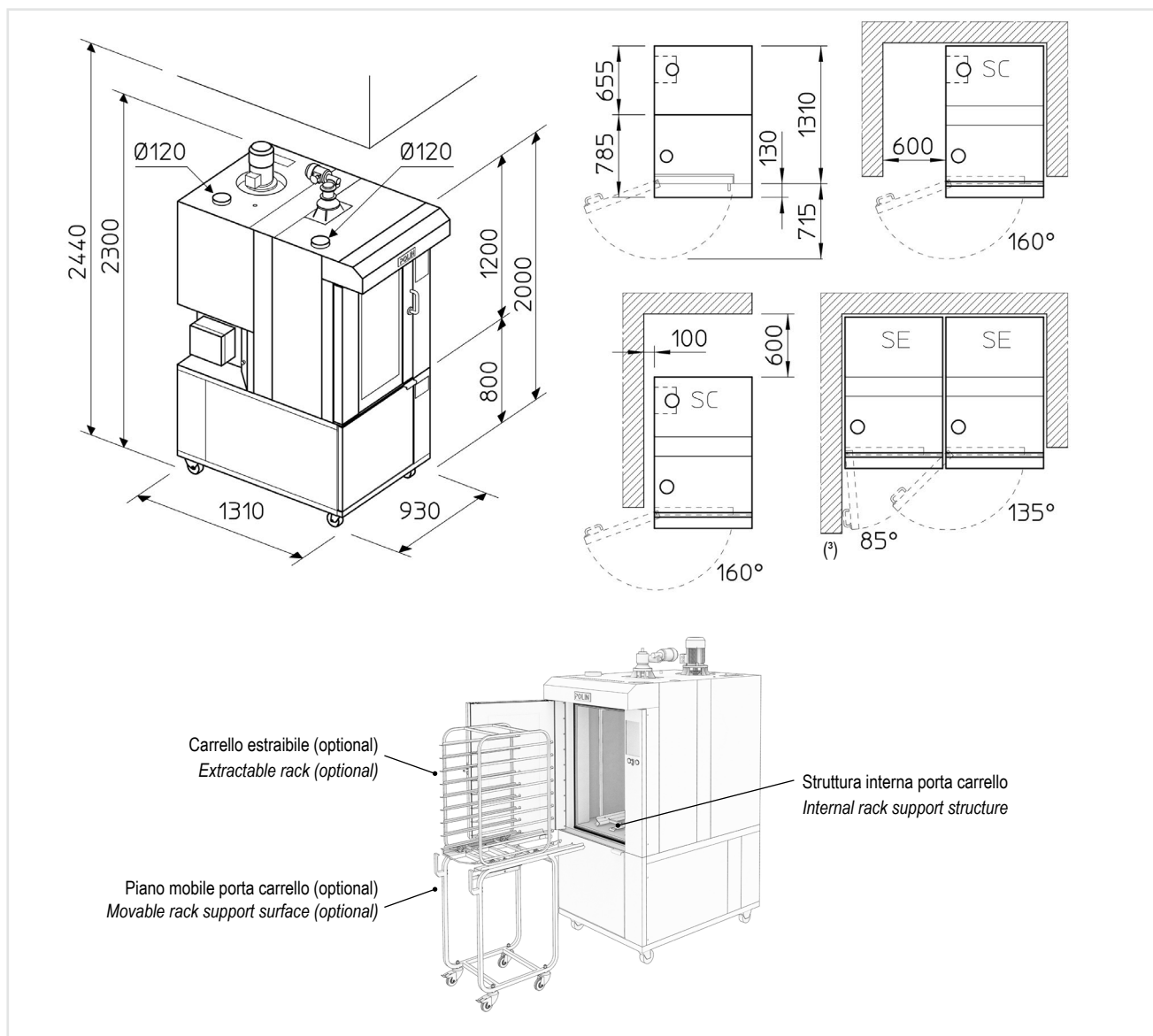


SCOOTER 4060





Modello Model	Capacità padelle Pan capacity		Dimensioni padelle Pan size	Superficie di cottura Cooking surface	Peso Weight	Larghezza minima porta locale Minimum lab door width	SC		SE
	Nr.	Passo / Pitch mm					kW	kcal/h	kW
4060 SC	7	115	400x600	2,16	300	800 930 (*)	1,4	~18.000 (20,9 kW)	-
4060 SE	9	90							15,1(**)
CELLA / PROOF-BOX	14	80	400x600		80	670		-	2,0

(*) INGOMBRO FORNO MONTATO (930X1440 H=2300 MM) / OVERALL DIMENSIONS OF THE COMPLETELY ASSEMBLED OVEN (930X1440 H=2300 MM)

(**) CON VAPORIERA / WITH STEAM GENERATOR (18,6 kW)

(***) IN QUESTE CONDIZIONI PER SOSTITUIRE LE RESISTENZE È NECESSARIO SPOSTAMENTO FORNO / IN THESE CONDITIONS TO REPLACE THE ELECTRIC ELEMENTS IT IS NECESSARY TO MOVE THE OVEN

CARATTERISTICHE DI SERIE

RANGE DI FUNZIONAMENTO

- Temperatura massima 300°C

LAYOUT

- Bruciatore sul lato sinistro

STRUTTURA

- Porta con cerniere a sinistra
- Porta con doppio vetro
- Vetro porta di grandi dimensioni per una notevole visibilità e grande illuminazione
- Rivestimento in acciaio inox
- Forno spedito in 2 elementi premontati (installazione rapida)
- Carrello non estraibile a 9 piani
- Frontalino cappa senza aspiratore

CIRCUITO ARIA

- Grande portata aria di cottura e bassa velocità in camera garantiscono un'ottima uniformità e una rapida trasmissione del calore al prodotto per un miglior sviluppo

GENERATORE DI CALORE

- Camera di combustione ad alto rendimento

VAPORE

- Tenuta al vapore con sistema composto da guarnizione siliconica e struttura in acciaio
- Sistema esclusivo di turbolenze per la distribuzione del vapore in camera durante la vaporizzazione
- Rapido recupero della temperatura delle vapore grazie alla loro integrazione nel flusso d'aria
- Impianto di scarico vapore in acciaio inox

SCARICO VAPORI

- Sistema scarico vapori (Fast Air) - raffreddamento rapido (Rapid Cooling)

IMPIANTO ELETTRICO

- 3 lampade alogene
- Presa USB su pannello frontale
- Quadro elettrico integrato nel basamento/cella
- Predisposizione connessione gestione remota BakeAPP (*)

MOVIMENTAZIONE CARRELLO

- Gruppo rotazione standard con frizione e gancio

ALIMENTAZIONE ELETTRICA STANDARD

- 400/50/3N

ACCESSORI OBBLIGATORI

- Basamento carenato o cella di lievitazione su ruote

CELLA DI LIEVITAZIONE (optional):

- Resistenza corazzata termostata per il riscaldamento
- Vaschetta acqua con resistenza per l'umidificazione
- Ventilazione interna per miglior distribuzione dell'aria
- Tastiera comandi digitale di serie
- Regolazione e controllo umidità con sonda
- Alimentazione elettrica standard 230/50/1

STANDARD FEATURES

OPERATING RANGE

- Maximum temperature 300°C

LAYOUT

- Burner on the left side

STRUCTURE

- Door hinges on the left side
- Double glass Door
- Big size glass door for a great visibility and great lighting system
- St/St external panel
- Oven shipped in 2 preassembled elements (fast installation)
- 9 shelves not removable rack supplied
- Faceplate hood without fan

AIR CIRCUIT

- The high baking AIR delivery and the low speed in the baking chamber ensure an excellent uniformity and a rapid heat Transmission to the product for its better development

HEAT GENERATOR

- High performance combustion chamber

STREAM

- Steam tightness by a system composed of a silicon gasket and a steel frame
- Exclusive turbulence system to distribute steam into the chamber during steaming
- Quick recovery of the steamer temperature thanks to their integration in the air flow
- Steamer condensate drain in stainless steel

STREAM EXHAUST

- Steam exhaust system (Fast Air) - Rapid cooling system

ELECTRICAL SYSTEM

- 3 halogen lamps
- USB connection on front side
- Electrical panel integrated into the base/proof box
- Prearrangement for remote management connection BakeAPP (*)

RACK MOVEMENT

- Standard rotation group with clutch and hook

STANDARD POWER SUPPLY

- 400/50/3N

MANDATORY ACCESSORIES

- Base carinate or proof box on wheels

PROOF-BOX (optional):

- Armored electric element with thermostat for heating
- Water basin with electric element for humidity
- Inner ventilation for even AIR distribution
- Digital keyboard supplied as standard
- Humidity regulation and control with probe
- Standard supply power 230/50/1

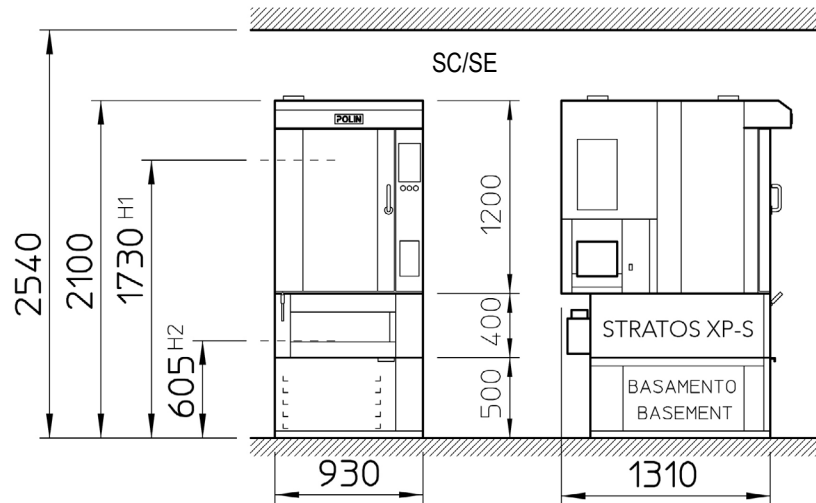
(*) SOFTWARE E HARDWARE ESCLUSO - VEDI PAG 21 / SOFTWARE AND HARDWARE EXCLUDED. SEE PAGE 21

SCOOTER + STRATOS



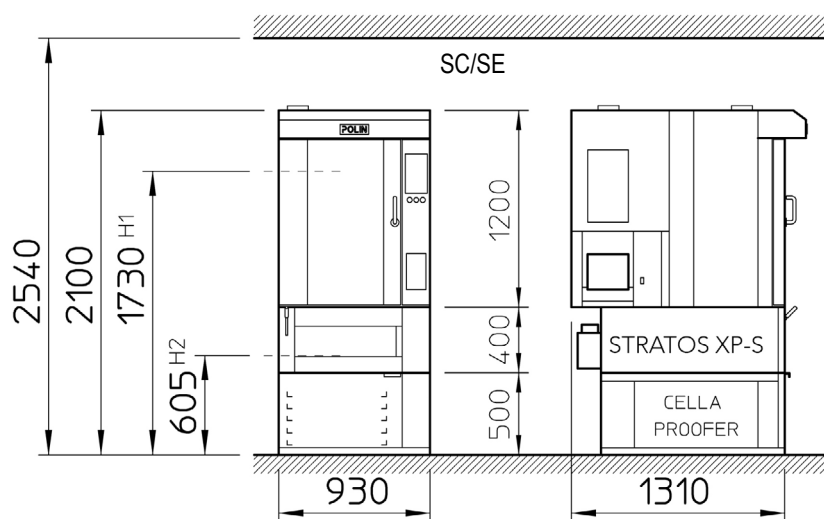
**SCOOTER 4060 + STRATOS XP-2S 6040
+ BASAMENTO PORTA PADELLE / TRAY HOLDER BASEMENT**

E

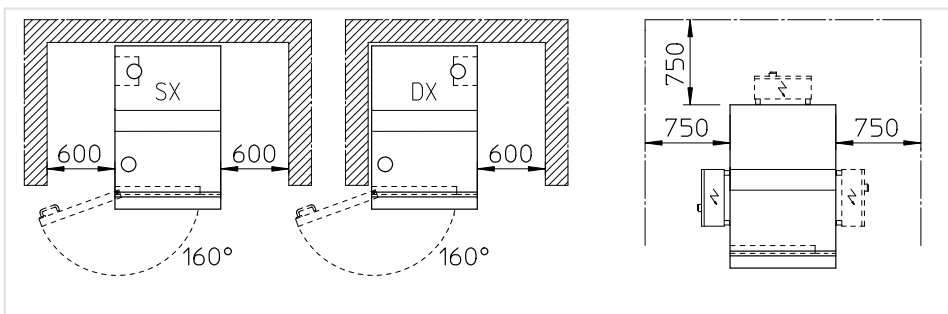


SCOOTER 4060 + STRATOS XP-2S 6040 + CELLA / PROOFER

F



DISTANZA MINIMA DI PASSAGGIO / MINIMUM FREE SPACE



N.B. / NOTE:

H1: Altezza della padella più alta del forno Scooter 4060 - H2: Altezza del piano di cottura del forno Stratos
H1: Height of the top pan of the Scooter 4060 oven- H2: Height of the bakig plates of the Stratos oven

CARATTERISTICHE DI SERIE

- Temperatura massima 320° C
- Facciata e rivestimento in acciaio inox
- Portina a leva rientrante
- Passaggio utile portina H17cm
- Agganci in bocca per telaino di serie
- Cristallo termoriflettente sfilabile senza attrezzi per pulizia
- Resistenze corazzate in acciaio inox imbrunite
- Computer Hybrid Control 5"
- Porta USB
- Termostato di sicurezza di serie per ogni camera
- Alimentazione standard forno 400/50/3N
- Alimentazione standard cella 230/50/1N

STANDARD FEATURES

- *Maximum temperature 320° C*
- *St/st front and exterior panels*
- *Reentrant lever door*
- *Usable door access H17cm*
- *Hooks in the mouth for standard canvas*
- *Removable heat-reflecting crystal without tools for cleaning*
- *Armored heating elements in darkened stainless steel*
- *Computer Hybrid control 5"*
- *USB port*
- *Standard safety thermostat for each room*
- *Standard power supply oven 400/50/3N*
- *Standard power supply proofer 230/50/1N*

Modello <i>Model</i>	Capacità padelle <i>Pan capacity</i>	Dimensioni padelle <i>Pan size</i>	Superficie di cottura <i>Cooking surface</i>	Peso <i>Weight</i>	Larghezza minima porta locale <i>Minimum lab door width</i>	kW standard	kW Super Power	Vaporiera <i>Steamer</i>
	Nr.	mm	m²	kg	mm	kW	kW	kW
STRATOS XP 2S 6040	2	400x600	0,5	140	400	5,0	8,0	1
CELLA <i>Proofer</i>	14/10	400x600	—	80/70	670/550	1,0		—