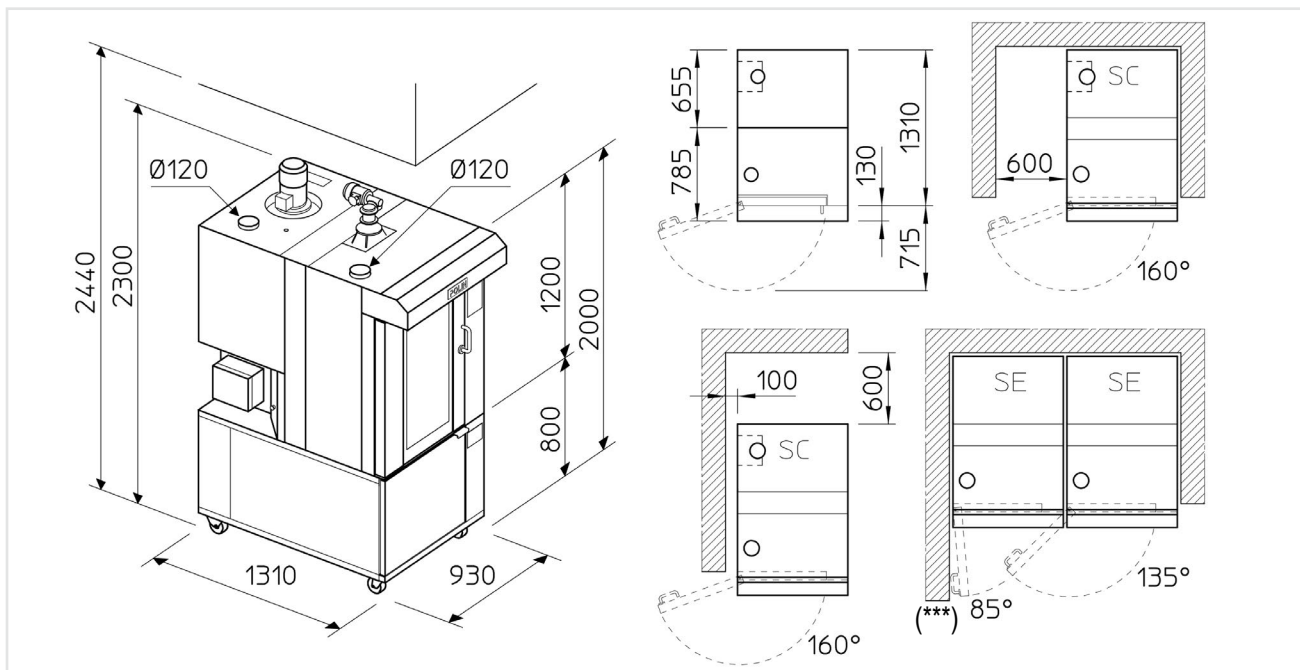


SCOOTER 4060





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	mm	m ²	kg	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							-
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
- Rivestimento in acciaio inox
- Forno spedito in 2 elementi premontati (installazione rapida)
- Carrello non estraibile a 9 piani
- Frontalino cappa senza aspiratore
- Basamento carenato o cella di lievitazione su ruote

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

- Gruppo vaporizzatori a cascata

SCARICO VAPORI

- Sistema scarico vapori automatico FAST AIR
- Sistema raffreddamento rapido (rapid cooling)

IMPIANTO ELETTRICO

- N.3 lampade alogene facilmente sostituibili
- Presa USB su pannello frontale
- Predisposizione connessione gestione remota BakeAPP (*)

MOVIMENTAZIONE CARRELLO

- Gruppo rotazione standard con frizione e gancio

ALIMENTAZIONE ELETTRICA STANDARD

- 400/50/3N

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 with hinges on the left
- Double glass door
- St/st exterior panel
- Oven shipped in 2 preassembled elements (fast installation)
- 9 shelves not removable rack supplied
- Faceplate hood without fan
- Base carinate or proof box on wheels

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

STEAMER

- Cascade steamer

STREAM EXHAUST

- FAST AIR automatic steam exhaust system
- Rapid cooling system

ELECTRICAL SYSTEM

- N.3 halogen lamps in the baking chamber
- USB connection on frontal panel
- Predisposition for remote management BakeAPP (*)

RACK MOVEMENT

- Standard rotation group with clutch and hook

STANDARD POWER SUPPLY

- 400/50/3N

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

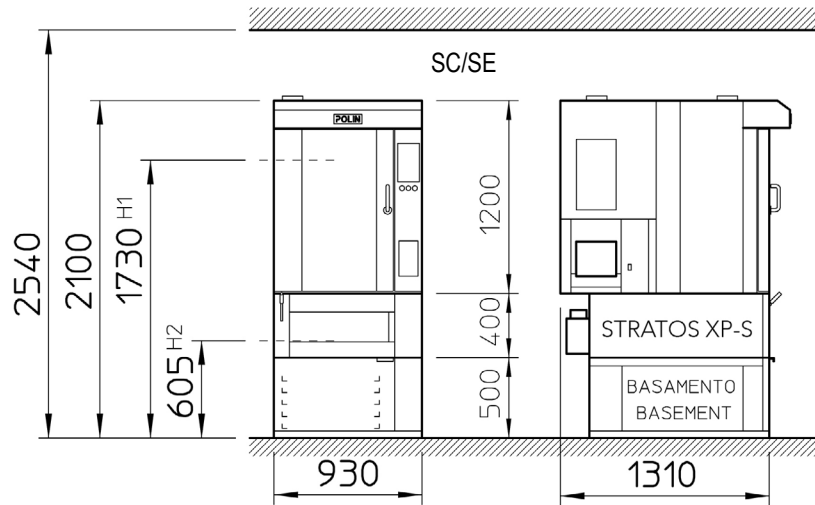
(*) SOFTWARE E HARDWARE ESCLUSO - VEDI PAG 21 / SOFTWARE AND HARDWARE EXCLUDED. SEE PAGE 21

SCOOTER + STRATOS



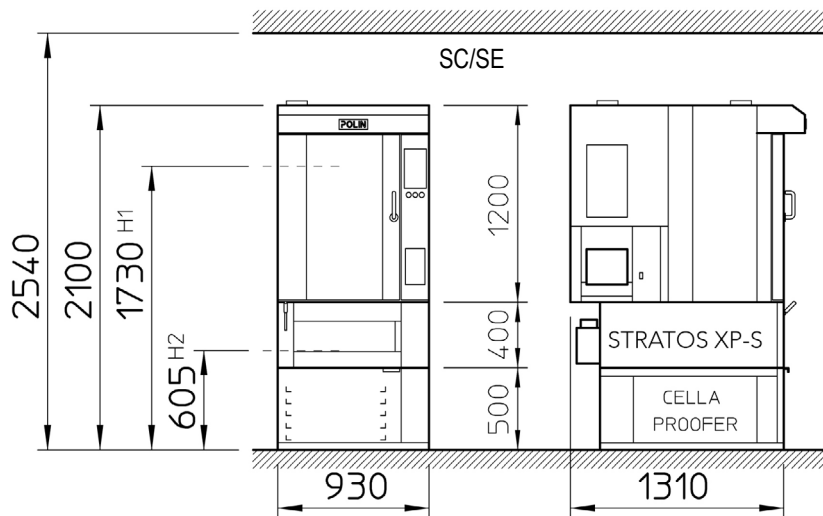
**SCOOTER 4060 + STRATOS XP-2S 6040
+ BASAMENTO PORTA PADELLE / TRAY HOLDER BASEMENT**

E

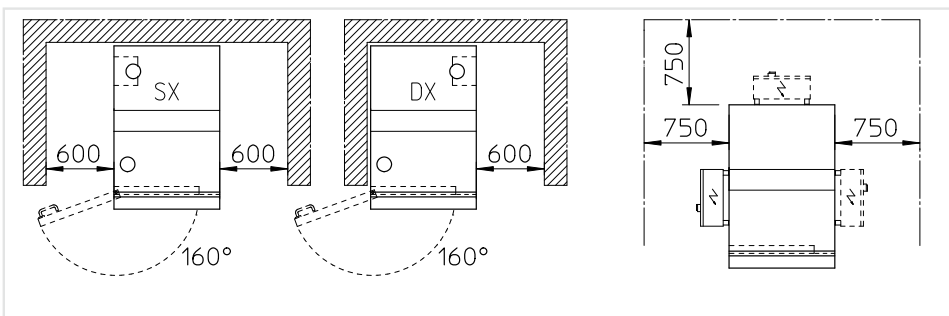


SCOOTER 4060 + STRATOS XP-2S 6040 + CELLA / PROOFER

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

- Facciata e rivestimento in acciaio inox
- Portina a leva rientrante
- Passaggio utile portina H17cm
- Cristallo termoriflettente sfilabile senza attrezzi per pulizia
- Resistenze corazzate in acciaio inox imbrunite
- Computer Hybrid Control 5" 100 programmi di cottura con funzioni speciali di controllo e risparmio energetico
- Funzioni avanzate esclusive e brevettate:
 - Parzializzatore dinamico di energia (PRD)
 - QR code dinamico di diagnosi anomalia
- Sistema di controllo dinamico a tre zone (TZS) bocca, centro e fondo
- Controllo e regolazione temperatura platea
- Controllo e regolazione temperatura bocca e cielo
- Valvola scarico vapori automatica
- Accensione e spegnimento automatico
- Presa USB frontale
- Temperatura massima 320° C
- Termostato di sicurezza di serie per ogni camera
- Agganci in bocca per telaino di serie
- Alimentazione standard forno 400/50/3N
- Alimentazione standard cella 230/50/1N

STANDARD FEATURES

- *St/st front and exterior panels*
- *Reentrant lever door*
- *Usable door access H17cm*
- *Removable heat-reflecting crystal without tools for cleaning*
- *Armored heating elements in darkened stainless steel*
- *Computer Hybrid control 5" 100 baking programs with special control and energy saving functions*
- *Exclusive and patented advanced functions:*
 - *Dynamic Energy Partializer (PRD)*
 - *Dynamic QR code for fault diagnosis*
- *3-zone dynamic control system (TZS) mouth, central and rear*
- *Control and adjustment of front temperature*
- *Control and adjustment of the temperature (mouth zone - sky)*
- *Automatic steam exhaust system*
- *Automatic switching on/off*
- *Usb jack front*
- *Maximum temperature 320° C*
- *Standard safety thermostat for each room*
- *Hooks in the mouth for standard canvas*
- *Standard power supply oven 400/50/3N*
- *Standard power supply proofer 230/50/1N*

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	kW standard	kW Super Power	Vaporiera Steamer
	Nr.	mm	m ²	kg	mm	kW	kW	kW
STRATOS XP 2S 6040	2	400x600	0,5	140	400	5,0	8,0	1
CELLA Proofer	14/10	400x600	—	80/70	670/550	1,0		—