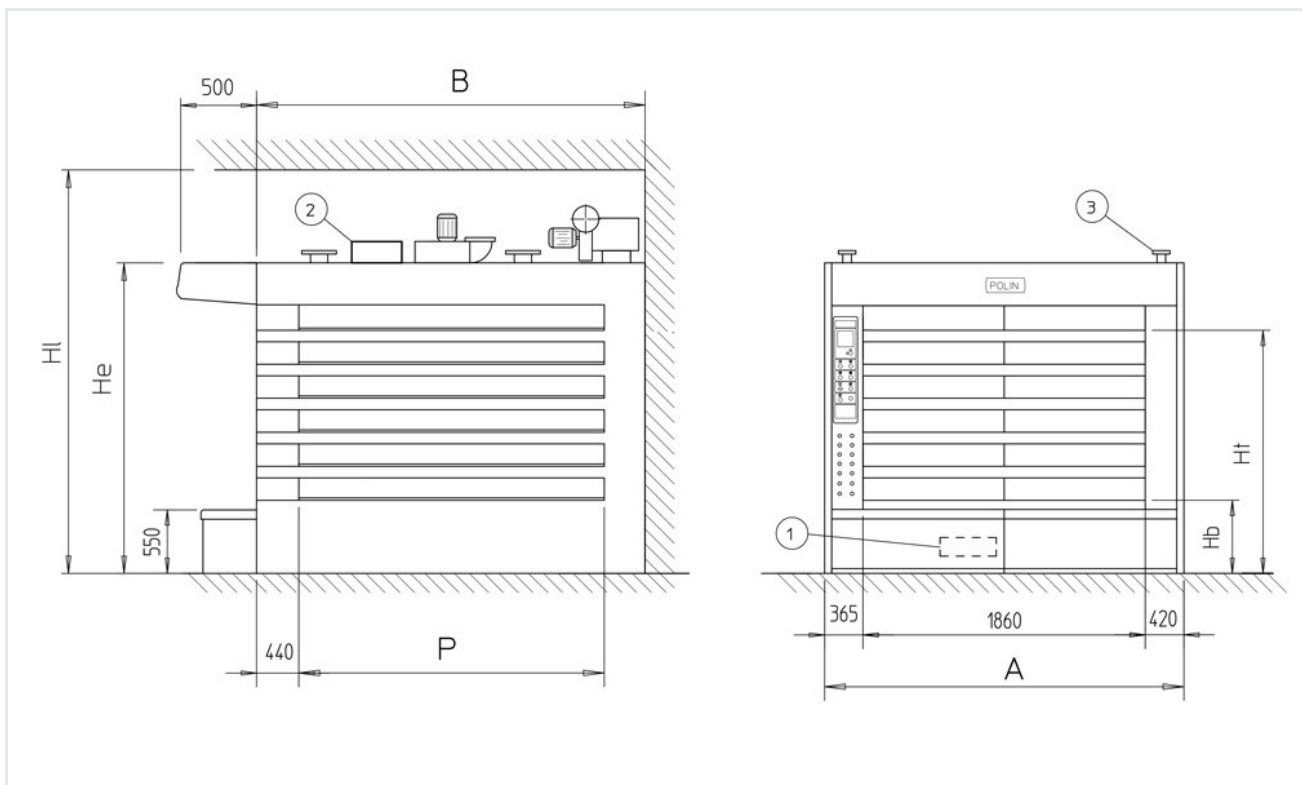


TV SYNT AX





Tubazione acqua fredda	<i>Water inlet</i>	Ø ½" GAS
Tubazione scarico acqua vapore	<i>Steamer drain</i>	Ø 1" GAS
Arrivo tubazione combustibile	<i>Fuel pipe inlet</i>	----
Uscita scarico vapori	<i>Steam exhaust output</i>	Ø 250 mm
Uscita scarico fumi	<i>Fume exhaust output</i>	Ø 250 mm
Bocchetta anteriore pulizia e antiscoppio	<i>Frontal door (anti-explosion and cleaning access)</i>	Pos.1
Gruppo valvole motorizzate (optional)	<i>Motorized valves group (optional)</i>	Pos.2
Piastre fissaggio guida pala infornamento automatico (optional)	<i>Guide blade plate fixation (optional)</i>	Pos.3

CARATTERISTICHE DI SERIE

RANGE DI FUNZIONAMENTO

- Temperatura massima di esercizio 300°C

CONTROLLO DELL'ENERGIA

- Singola temperatura per tutte le camere a tubi di vapore alimentate da bruciatore
- Serranda chiusura camino motorizzata (*)

STRUTTURA

- Fronte in acciaio inox con bancale
- Portine bocca con cristallo smontabile
- Vetro portine basso emissivo
- Camere di cottura con fianchi in acciaio inox
- Piani di cottura in cemento armato
- Rivestimento in acciaio preverniciato
- Predisposizione per applicazione pala automatica

BOCCA INFORNAMENTO

- Valvola scarico decompressione posizionata sul lato destro della bocca per evitare la fuoriuscita di vapore dai vetri, corredata da guarnizione in vetro silicone fissata sulla parte superiore delle portine per aumentare la tenuta
- Portine bocca di larghezza 930mm per favorire l'apertura con pala automatica senza l'ausilio di staffe per l'apertura

CIRCUITO FUMI

- Grande superficie radiante immersa nei tre canali di fumo per garantire un recupero veloce della temperatura all'infornamento
- Rivestimento dei canali fumo interamente realizzata con refrattario per migliorare il mantenimento della temperatura
- Camera di combustione ad isolamento maggiorato
- Kit aiuto tiraggio fumi

FASCI TUBIERI

- Maggiore densità di tubi in bocca per compensare le dispersioni dovute all'infornamento con pala automatica

ISOLAMENTO TERMICO

- Isolamento maggiorato delle fiancate (aggiunta di materassino da 30mm per fianco) in modo da ridurre le dispersioni visto l'elevata superficie laterale

CAMERE COTTURA

- Altezza utile camere 220 mm per favorire l'infornamento e lo sfornamento con pala automatica

VAPORE

- Vaporiera per ogni camera di cottura
- Camere di cottura predisposte per vaporizzatore supplementare
- Testate vaporiere e relativa raccorderia in materiale anticorrosione
- Gruppo elettrovalvole acqua posizionato sul tetto del forno

SCARICO VAPORI

- Scarico vapori per ogni camera di cottura
- Cappa con aspiratore vapori
- Aspiratore vapori a 2 velocità (la 2° è più veloce)
- Valvola scarico decompressione camera posizionata in bocca

IMPIANTO ELETTRICO

- Comandi a sinistra
- Termostato di sicurezza

ALIMENTAZIONE ELETTRICA STANDARD

- 400/50/3N

STANDARD FEATURES

OPERATING RANGE

- Maximum operating temperature 300°C

ENERGY CONTROL

- Single temperature probe for all the steam tube decks fed by the burner
- Motorized chimney closing damper (*)

STRUCTURE

- Stainless steel front with base
- Doors with dismountable glass
- Low emission door glass
- Baking deck with stainless steel sides
- Armoured concrete baking plates
- Prepainted steel covering
- Prearrangement for automatic loader installation

OVEN FRONT

- Decompression exhaust valve placed on the right side of the oven front to prevent steam leaks from the glass doors, equipped with silicon-glass seal fixed at the top of the doors to increase their tightness
- 930 mm wide doors to facilitate their opening with the automatic loader with no need of opening brackets

FUMES CIRCUIT

- Great radiant surface within the three fume channels ensuring a speedy temperature recovery after loading
- Coating of the fume channels entirely made of refractory material to improve the temperature preservation
- Combustion chamber with increased insulation
- Aided draught kit for fumes

TUBE BUNDLES

- Higher density of tubes at front to compensate heat loss at loading when using the automatic loader

THERMAL INSULATION

- Increased Insulation at the sides (addition of a 30 mm mattress on each side) to reduce heat loss considering the large side surface

BAKING DECKS

- Deck useful width 220 mm to facilitate the loading and unloading operations with an automatic loader

STEAM

- Steamer for each deck
- Baking decks prearranged for the installation of an additional steamer
- Front side steamers and relevant fittings in corrosion-proof material
- Water solenoid valve unit placed on the oven roof

STEAM EXHAUST

- Steam exhaust for each baking deck
- Hood with steam exhaust fan
- Steam exhaust fan at 2 speeds (the 2nd is faster)
- Deck decompression exhaust valve placed at front

ELECTRIC INSTALLATION

- Controls on the left hand side
- Safety thermostat

STANDARD POWER SUPPLY

- 400/50/3N

(*) RIDUZIONE DELLA DISPERSIONE DAL CAMINO DEL 100% RIDUZIONE DELLE EMISSIONI DI CO2 / 100% REDUCTION OF CHIMNEY'S DISPERSIONS - CO2 EMISSIONS REDUCTION

MODELLO MODEL			15,8/186x170-5	18,9/186x170-6	20,0/186x214-5	23,8/186x214-6	24,0/186x258-5	28,8/186x258-6
CAMERE DECKS		N°	5	6	5	6	5	6
DIMENSIONI UTILI CAMERE <i>USEFUL DIMENSION DECKS</i>	LARGHEZZA WIDTH	L mm	1860					
	PORTINE DOORS	N° mm	2 x 930					
	PROFONDITÀ DEPTH	P mm	1700	1700	2140	2140	2580	2580
	ALTEZZE NOMINALI RATED HEIGHT	Hu mm	220					
ALTEZZA PIANI INFORNAMENTO <i>LOADING DECKS HEIGHT</i>	ULTIMA CAMERA LAST CHAMBER	Ht mm	1918	2235	1918	2235	1918	2235
	PRIMA CAMERA FIRST CHAMBER	Hb mm	650					
DIMENSIONI INGOMBRO <i>OVERALL DIMENSION</i>	LARGHEZZA WIDTH	A mm	2645					
	LUNGHEZZA LENGTH	B mm	2430	2430	2870	2870	3310	3310
	ALTEZZE HEIGHT	He mm	2470	2780	2470	2780	2470	2780
		Hi mm	3000	3300	3000	3300	3000	3500
POTENZA INSTALLATA <i>INSTALLED POWER</i>	TERMICA THERMIC	kcal/h x 1000	78	90	90	98	98	125
	ELETTRICA ELECTRICAL	kW	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2
PASSAGGIO MIN. PORTA MIN. ENTRANCE PASSAGE		mm	650 x 2350	650 x 2670	650 x 2350	650 x 2670	650 x 2350	650 x 2670
PESO WEIGHT		kg	5500	6300	6650	7700	7400	8450