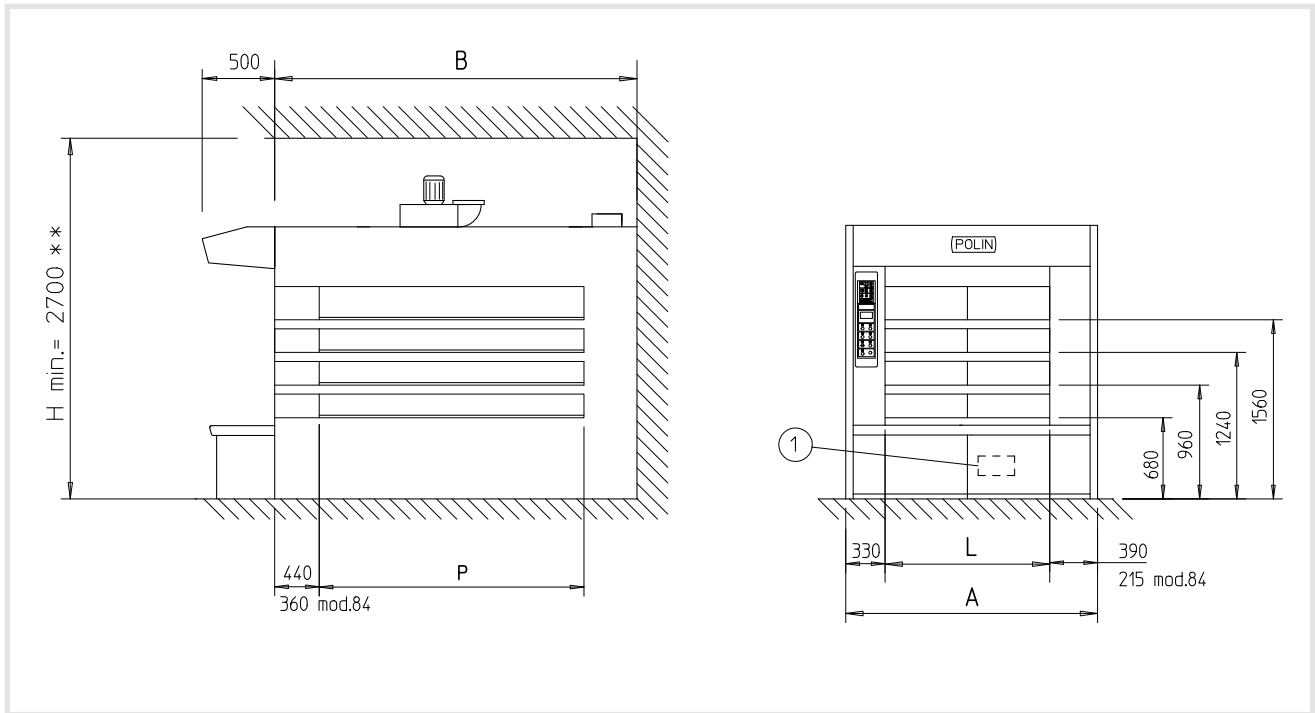


TV SYNCRON





Tubazione acqua fredda	<i>Water inlet</i>	Ø ½" GAS
Tubazione scarico acqua vaporiere	<i>Steamer drain</i>	Ø 1" GAS
Arrivo tubazione combustibile	<i>Fuel pipe inlet</i>	-----
Uscita scarico vapori	<i>Steam exhaust output</i>	Mod. 84 Ø 150 mm / Ø 250 mm (?)
Uscita scarico fumi	<i>Fume exhaust output</i>	Ø 200 mm
Bocchetta anteriore pulizia e antiscoppio	<i>Frontal door (anti-explosion and clearing access)</i>	Pos.1

(1) 2800 CON MOTORE A 2 VELOCITÀ / 2800 WITH A 2 SPEED MOTOR

(2) DIAMETRO MINIMO TUBAZIONE SCARICO VAPORI 200 MM. / MINIMUM DIAMETER PIPE EXHAUST FUMES 200 MM.

CARATTERISTICHE DI SERIE

RANGE DI FUNZIONAMENTO

- Temperatura massima 350°C per la camera elettrica
- Temperatura massima 300°C

CONTROLLO DELL'ENERGIA

- Singola temperatura per le camere a tubi di vapore alimentate da bruciatore
- Regolazione di temperatura indipendente per la camera elettrica
- Regolazione temperatura cielo e platea per la camera elettrica
- Sistema di controllo dinamico a tre zone (TZS) in bocca, al centro e in fondo, con regolazione della temperatura bocca tramite sonda dedicata, per la camera elettrica
- Serranda camino fumi motorizzata (1)

STRUTTURA

- Design tipo "AVANT"
- Fronte in acciaio inox con bancale
- Portine con apertura a leva a tre posizioni (aperta, chiusa, intermedia; solo L=84)
- 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

GENERAZIONE DEL CALORE

- Resistenze ceramiche di massa per la camera elettrica
- Camere di combustione ad alto rendimento
- Camera di combustione ad isolamento maggiorato
- 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 e la resistenza al calore

VAPORE

- Vaporiera per ogni camera di cottura
- Vaporiere posizionate all'interno della camera di cottura sul lato destro
- Camere a tubi di vapore predisposte per vaporiera supplementare (escluso L=84)
- Gruppo elettrovalvole acqua posizionato sul tetto del forno

SCARICO VAPORI

- Scarico vapori per ogni camera di cottura
- Condotto scarico vapori in acciaio inox (escluso L=84)
- Cappa con aspiratore vapori
- Aspiratore vapori ad 1 velocità
- Valvole scarico vapori manuali

IMPIANTO ELETTRICO

- Touch 7" (per camere a T.V.) e Hybrid 5" per camera elettrica
- Comandi a sinistra
- Collegamento elettrico camera situato sul fianco sinistro (a destra per L=84)
- Quadro elettrico accessibile dal davanti per facilitare la manutenzione
- Sistema di illuminazione con 1 luce per camera posizionata in bocca, facilmente sostituibile (solo L=84, 124, 156)
- Sistema di illuminazione con 2 luci per camera posizionate in bocca, facilmente sostituibile (solo L=186, 234, 248)
- Termostati di sicurezza per camere a tubi, per camera e vaporiera elettriche
- Predisposizione connessione gestione remota BakeAPP (2)

ACCESSORI OBBLIGATORI

- Piastra fissaggio bruciatori ad aria soffiata forni $p \leq 170$

ALIMENTAZIONE ELETTRICA STANDARD

- 400/50/3N

STANDARD FEATURES

OPERATING RANGE

- Maximum temperature for the electric deck 350°C
- Maximum temperature 300°C

ENERGY CONTROL

- Single temperature probe for the steam tube decks fed by burner
- Independent temperature adjustment for the electric deck
- Top and bottom temperature adjustment for the electric deck
- 3-zone dynamic control system (TZS) at front, middle and rear, with front temperature adjustment by a dedicated probe, for the electric deck
- Motorized smokes chimney damper (1)

STRUCTURE

- "AVANT" type design
- Stainless steel front with base
- Doors with three-position lever opening (open, closed, intermediate; W=84 only)
- Doors with dismountable glass
- Low emission door glass
- Baking deck with stainless steel sides
- Armoured concrete baking plates
- Prepainted steel covering

HEAT GENERATION

- Mass ceramic resistors for the electric deck
- High performance combustion chambers
- Combustion chamber with increased insulation
- 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 and heat resistant"

STEAM

- Steamer for each deck
- Steamers placed inside the baking deck on the right side
- Steam tube decks prearranged for the installation of an additional steamer (excluded W=84)
- Water solenoid valve unit placed on the oven roof

STEAM EXHAUST

- Steam exhaust for each baking deck
- Stainless steel steam exhaust pipe (excluded W=84)
- Hood with steam exhaust fan
- Steam exhauster with 1 speed
- Manual steam discharge valves

ELECTRIC INSTALLATION

- Touch 7" (for all T.V. decks) and Hybrid 5" for the electric deck
- Controls on the left hand side
- Deck electrical connection located on the left side (on the right for L=84)
- Electric panel accessible from the front to facilitate the servicing
- Lighting system with 1 light per deck positioned in the mouth, easily replaceable (only L=84, 124, 156)
- Lighting system with 2 lights per deck positioned in the mouth, easily replaceable (only L=186, 234, 248)
- Safety thermostats for steam tube decks, for deck and steamer
- Predisposition for remote management connection BakeAPP (2)

MANDATORY ACCESSORIES

- Fixin plate blown air burner ovens $p \leq 170$

STANDARD POWER SUPPLY

- 400/50/3N

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

(2) SOFTWARE ESCLUSO (NECESSITA HARDWARE DI CONNESSIONE) / SOFTWARE EXCLUDED (REQUIRES CONNECTION HARDWARE)

MODELLO MODEL			4,2 / 84x126-4	5,7 / 84x170-4	7,2 / 84x214-4	8,7 / 84x258-4	8,4 / 124x170-4	10,6 / 124x214-4	12,8 / 124x258-4	10,6 / 156x170-4	13,5 / 156x214-4	16,0 / 156x258-4	12,5 / 186x170-4	16,0 / 186x214-4	19,0 / 186x258-4	
CAMERE DECKS		N°	3+1	3+1	3+1	3+1	3+1	3+1	3+1	3+1	3+1	3+1	3+1	3+1	3+1	
DIMENSIONI UTILI CAMERE <i>USEFUL DIMENSION DECKS</i>	PORTINE DOORS	N° mm	1 X 840	1 X 840	1 X 840	1 x 840	2 x 620	2 x 620	2 x 620	2 X 780	2 X 780	2 X 780	3 x 620	3 x 620	3 x 620	
	LARGHEZZA WIDTH	L mm	840	840	840	840	1240	1240	1240	1560	1560	1560	1860	1860	1860	
	PROFONDITÀ DEPTH	P mm	1260	1700	2140	2580	1700	2140	2580	1700	2140	2580	1700	2140	2580	
	ALTEZZE (standard) NOMINALI	4° mm	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250
		3° mm	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200
	RATED HEI- GHT (standard)	2° mm	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200
		1° mm	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200
DIMENSIONI INGOMBRO	LARGHEZZA WIDTH	A mm	1385	1385	1385	1385	1960	1960	1960	2280	2280	2280	2585	2585	2585	
OVERALL DIMENSION	LUNGHEZZA LENGTH	B mm	1910	2350	2790	3230	2430	2870	3310	2430	2870	3310	2430	2870	3310	
POTENZA INSTALLATA <i>INSTALLED POWER</i>	TERMICA THERMIC	kcal/h x 1000	35	40	45	56	48	56	60	56	65	70	60	70	78	
	ELETTRICA ELECTRICAL	kW stan- dard	8,7	9,9	11,6	13,9	11,7	13,8	15,9	13,4	15,9	18,5	13,9	16,6	19,3	
		kW Super Power	12,8	15,1	18,6	22,6	18,0	22,2	26,4	21,0	26,1	31,2	22,0	27,4	32,0	
PASSAGGIO MIN. PORTA MIN. ENTRANCE PASSAGE		mm	650 x 1180	650 x 1180	650 x 1180	650 x 1180	650 x 1580	650 x 1580	650 x 1580	650 x 1900	650 x 1900	650 x 1900	650 x 2200	650 x 2200	650 x 2200	
PESO WEIGHT		kg	2150	2750	3350	3950	3600	4250	4800	4100	4850	5550	4550	5450	6250	