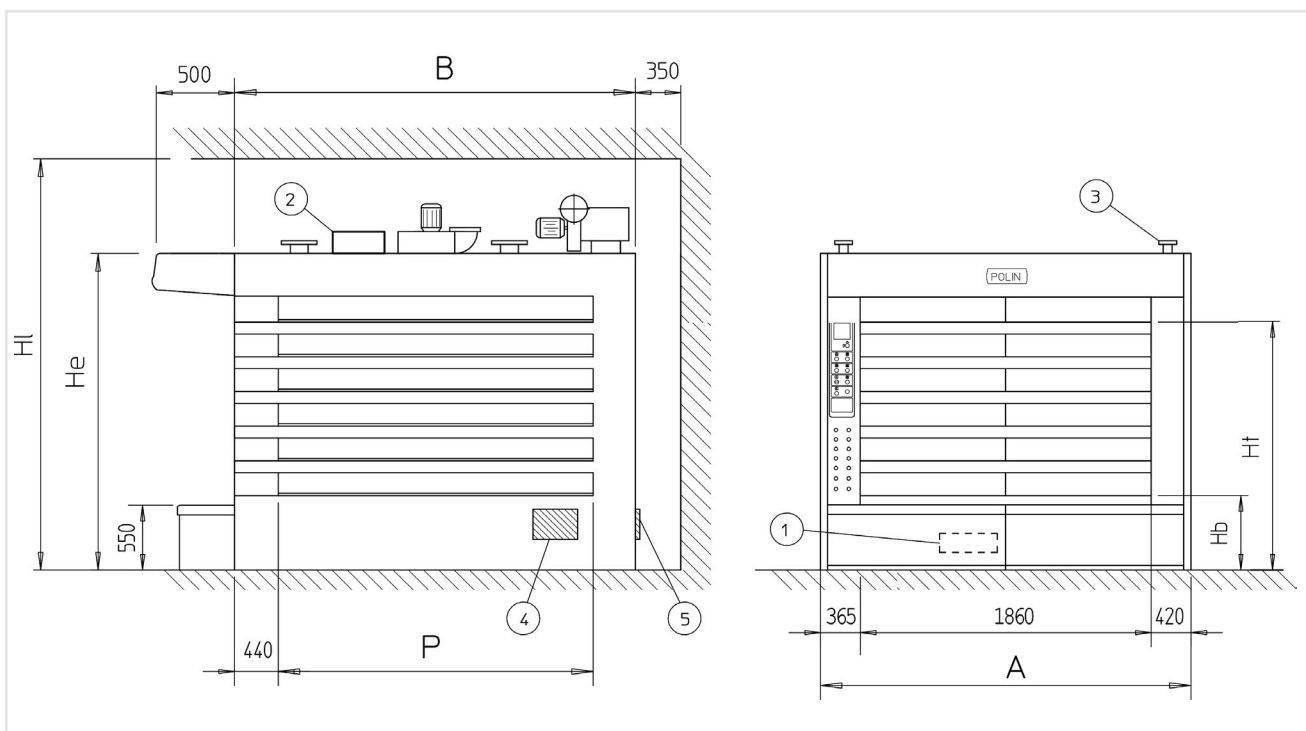


TV SYNT PELLET AX





Tubazione acqua fredda	Water inlet	Ø ½" GAS
Tubazione scarico acqua vaporiere	Steamer drain	Ø 1" GAS
Arrivo tubazione combustibile	Fuel pipe inlet	-
Uscita scarico vapori	Steam exhaust output	Ø 250 mm
Uscita scarico fumi	Fume exhaust output	Ø 250 mm
Bocchetta anteriore pulizia e antiscoppio	Frontal door (anti-explosion and cleaning access)	Pos.1
Gruppo valvole motorizzate (optional)	Motorized valves group (optional)	Pos.2
Piastre fissaggio guida pala linformamento automatico (optional)	Guide blade plate fixation (optional)	Pos.3
Ispezione posteriore pulizia raccordo camino	Inspection rear flue cleaning	Pos.4
Bocchetta laterale posteriore di pulizia (Di serie per la versione 0.20 H)	Side rear cleaning door (Optional burner flame horizontal)	Pos.5

CARATTERISTICHE DI SERIE

RANGE DI FUNZIONAMENTO

- Temperatura massima 300°C

CONTROLLO DELL'ENERGIA

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

STRUTTURA

- Fronte in acciaio inox con bancale
- Portine bocca di larghezza 930mm per favorire l'apertura con pala automatica senza l'ausilio di staffe per l'apertura
- 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
- Maggiore densità di tubi in bocca per compensare le dispersioni dovute all'informamento con pala automatica
- Masse attive per pane grosso (maggiore accumulo)
- Altezza utile camere 220 mm per favorire l'informamento e lo sfornamento con pala automatica
- Isolamento maggiorato delle fiancate (aggiunta di materassino da 30mm per fianco) in modo da ridurre le dispersioni visto l'elevata superficie laterale

GENERAZIONE DEL CALORE

- 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'informamento
- Rivestimento dei canali fumo interamente realizzata con refrattario per migliorare il mantenimento della temperatura e la resistenza al calore
- Kit pressostato controllo tiraggio circuito fumi
- Kit pulizia automatica bruciatore azionamento pneumatico (*)
- Bocchetta laterale posteriore di pulizia

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
- Cappa con aspiratore vapori
- Aspiratore vapori a 2 velocità (la 2° è più veloce) - di serie per L=186, 234, 248
- Valvole scarico vapori manuali
- 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

IMPIANTO ELETTRICO

- Comandi a sinistra
- Timer fine cottura per ogni camera (solo uno per forno su versione INDUSTRIAL)
- Timer vapore (solo uno per forno su Industrial)
- Quadro elettrico accessibile dal davanti per facilitare la manutenzione
- Sistema di illuminazione con 2 luci per camera posizionate in bocca, facilmente sostituibile (solo L=186, 234, 248)
- Termostato di sicurezza
- Comando vaporiere con elettrovalvole

ACCESSORI

- Kit aiuto tiraggio per bruciatore ad aria soffiata

ACCESSORI OBBLIGATORI

- Piastra fissaggio bruciatori ad aria soffiata forni p<=170

ALIMENTAZIONE ELETTRICA STANDARD

- 400/50/3N

STANDARD FEATURES

OPERATING RANGE

- Maximum temperature 300°C

ENERGY CONTROL

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

STRUCTURE

- Stainless steel front with base
- 930 mm wide doors to facilitate their opening with the automatic loader with no need of opening brackets
- 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
- Higher density of tubes at front to compensate heat loss at loading when using the automatic loader
- Stronger heating mass for big loaves
- Deck useful width 220 mm to facilitate the loading and unloading operations with an automatic loader
- Increased Insulation at the sides (addition of a 30 mm mattress on each side) to reduce heat loss considering the large side surface

HEAT GENERATION

- 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
- Flue gas circuit draft control pressure switch kit
- Automatic pneumatic burner cleaning kit (*)
- Rear side cleaning door

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
- Hood with steam exhaust fan
- Steam exhauster with 2 speeds (2° speed faster) - standard for W=186, 234, 248
- Manual steam discharge valves
- 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

ELECTRIC INSTALLATION

- Controls on the left hand side
- Baking timer for each chamber (one per oven INDUSTRIAL version)
- Steam timer one per deck (only one for each oven Industrial)
- Electric panel accessible from the front to facilitate the servicing
- Lighting system with 2 lights per deck positioned in the mouth, easily replaceable (only L=186, 234, 248)
- Safety thermostat
- Steamer control with electro valves

ACCESSORIES

- Aided draught kit for blown-air-burner

MANDATORY ACCESSORIES

- Fixin plate blown air burner ovens p<=170

STANDARD POWER SUPPLY

- 400/50/3N

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

(*) NECESSARIO IMPIANTO ARIA COMPRESSA LOCALE 3-4 BAR (COMPRESSORE ESCLUSO) NON PRESENTE NEL BRUCIATORE A FIAMMA VERTICALE
COMPRESSED AIR LINE 3-4 BAR COMPULSORY (AIR COMPRESSOR EXCLUDED) NOT AVAILABLE FOR VERTICAL FLAME BURNERS

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 CHAMBERS		N°	5	6	5	6	5	6
DIMENSIONI UTILI CAMERE USEFUL DIMENSION CHAMBERS	LARGHEZZA WIDTH	L mm	1860					
	PORTINE DOORS	N° mm	2 x 930					
	PROFONDITÀ DEPTH	P mm	1700	1700	2140	2140	2580	2580
	ALTEZZE (standard) NOMINALI RATED HEIGHT (standard)	Hu mm	220					
	ULTIMA CAMERA	Ht mm	1918	2235	1918	2235	1918	2235
	PRIMA CAMERA	Hb mm	650					
DIMENSIONI INGOMBRO OVERALL DIMENSION	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	3300
POTENZA INSTALLATA	TERMICA THERMIC	kcal/h x 1000	78	90	90	98	98	125
INSTALLATA POWER	ELETTRICA ELECTRICAL	kW	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
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 (escluso serbatoio) WEIGHT (excluded pellet tank)		kg	5500	6300	6650	7700	7400	8450