

ELETTRODRAGO CLASSIC

CLASSIC



4 x 400 x 600

CAMERE / DECKS
3 / 4 / 5



4 x 400 x 800

CAMERE / DECKS
3 / 4 / 5



6 x 400 x 600

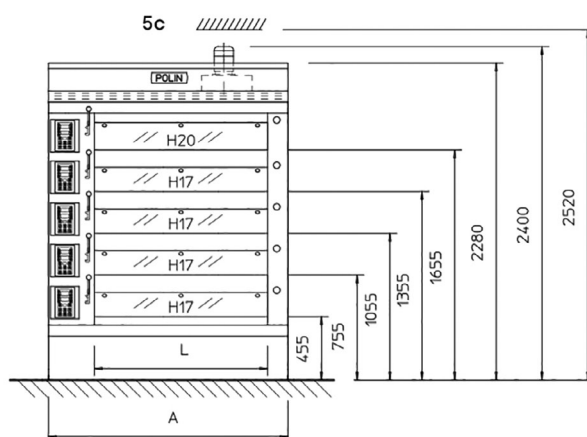
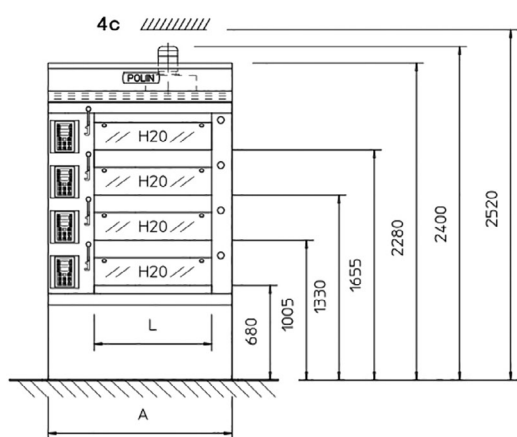
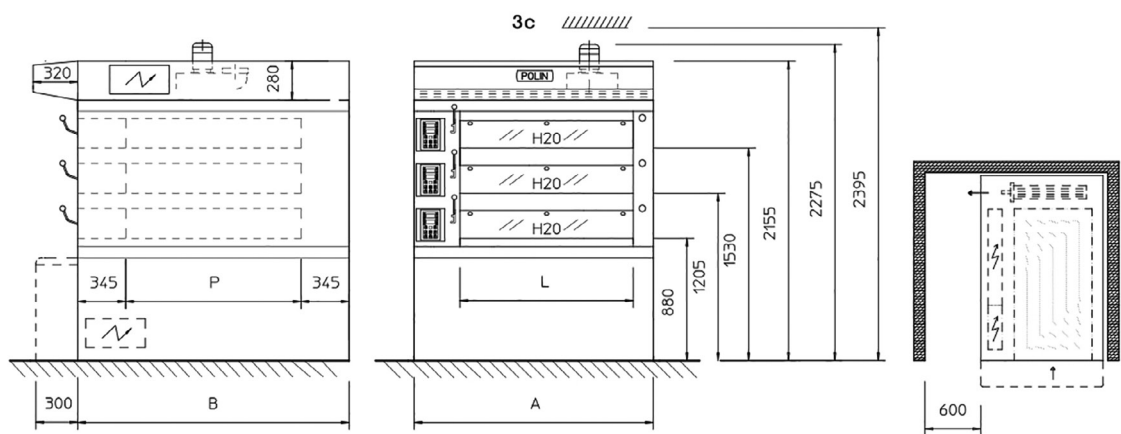
CAMERE / DECKS
3 / 4 / 5

CLASSIC FIT

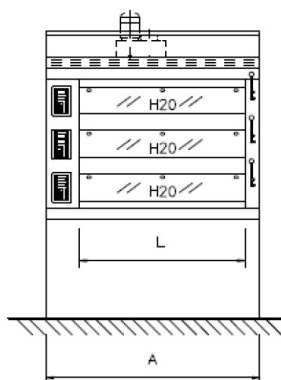


4 x 600 x 400

CAMERE / CHAMBERS
3 / 4 / 5



CLASSIC FIT



Arrivo tubazione acqua fredda vaporiere	Water inlet	Ø ½" GAS
Tubazione scarico acqua vaporiere	Steamer drain	Ø 1" GAS
Camino scarico vapore cappa con aspiratore	Steam chimney with hood with fan	Ø 150
Camino scarico aria con condensatore vapori (optional)	Steam chimney with condensing unit (optional)	Ø 200

CARATTERISTICHE DI SERIE

RANGE DI FUNZIONAMENTO

- Temperatura massima 300°C

CONTROLLO DELL'ENERGIA

- Camere con alimentazione completamente indipendente
- Camere con regolazione di temperatura indipendente
- Regolazione temperatura cielo e platea in %
- Regolazione automatica della temperatura bocca tramite sonda dedicata
- Parzializzatore di energia (0-100%)

STRUTTURA

- Portine bocca con cristallo smontabile
- Portine a leva a tre posizioni (aperta, intermedia, chiusa)
- Vetro portine basso emissivo
- Piani di cottura in cemento armato
- Rivestimento in acciaio preverniciato
- Basamento carenato chiuso su piedini
- Elementi premontati per una rapida installazione

GENERAZIONE DEL CALORE

- Resistenze corazzate in acciaio inox
- Resistenze in posizione trasversale

VAPORE

- Vaporiera indipendente per ogni camera completo di elettrovalvola temporizzata
- Vaporiere posizionate all'esterno della camera di cottura nella zona posteriore
- Vaporiere a sfere per ogni camera completo di elettrovalvola
- Testate vaporiere e relativa raccorderia in materiale anticorrosione
- Gruppo elettrovalvole acqua posizionato sul tetto o nel basamento del forno

SCARICO VAPORI

- Scarico vapori per ogni camera di cottura
- Valvole di scarico vapori manuali (CLASSIC)
- Valvole di scarico vapori automatiche (FIT)
- Aspiratore vapori ad 1 velocità
- Cappa con griglia smontabile

IMPIANTO ELETTRICO

- Tastiera DIGIT 100P
- Comandi a sinistra
- Singola tastiera dedicata per ogni camera
- Collegamento delle resistenze elettriche situato sul fianco sinistro di ogni camera cottura
- Quadro elettrico camera situazione su fianco sinistro di ogni camera cottura
- Sistema di illuminazione con 1 luce per camera posizionate in bocca, facilmente sostituibile

ALIMENTAZIONE ELETTRICA STANDARD

- 400/50/3N

STANDARD FEATURES

OPERATING RANGE

- Maximum temperature 300°C

ENERGY CONTROL

- Decks with electrically fully independent
- Decks with independent temperature adjustment
- Top and bottom temperature adjustment in %
- Automatic adjustment of the front temperature by a dedicated probe
- Energy economizer (0-100%)

STRUCTURE

- Doors with dismountable glass
- Three-position lever doors (open, closed, intermediate)
- Low emission door glass
- Armoured concrete baking plates
- Prepainted steel covering
- Closed base on feet
- Preassembled elements for a quick installation

HEAT GENERATION

- Armoured stainless steel resistances
- Transversally-placed resistances

STEAM

- Independent steamer for each deck complete with timed solenoid valve
- Steamer placed outside the baking deck at the rear
- Ball steamers for each deck complete with solenoid valve
- Front steamers side and relevant fittings in anti-corrosion material
- Water solenoid valve unit placed on the oven roof or on its base

STEAM EXHAUST

- Steam exhaust for each baking deck
- Manual steam exhaust valves (CLASSIC)
- Automatic steam exhaust valves (FIT)
- Steam exhaust fan at 1 speed
- Removable hood grid

ELECTRIC INSTALLATION

- Keyboard DIGIT 100P
- Controls on the left hand side
- Single dedicated keyboard for each deck
- Connection of the electrical resistances located on the left side of each baking deck
- Situation deck electrical panel on the left side of each baking deck
- Lighting system with 1 light per deck placed at front, easily replaceable

STANDARD POWER SUPPLY

- 400/50/3N