

FORNO PETIT ELÉTRICO



DADOS TÉCNICOS					
ALIMENTAÇÃO	TRIFÁSICA				
POTÊNCIA (kW)	31.0				
FREQUÊNCIA (Hz)	60				
TENSÃO (V)	220				380
CORRENTE NOMINAL (A)	82.6				47.9
DISJUNTOR (A)	100				63
SEÇÃO CORDÃO ALIMENTAÇÃO (mm²)	220V	TERRA	380V	NEUTRO	TERRA
	3x50	1x25	3x50	1x25	1x16

DIMENSIONAMENTO				
	ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE	PESO(kg)
DIMENSÃO EXTERNA (m)	2,07	1,21	2,20	560

KIT EMBALAGEM					
	Nº VOLUMES	ALTURA (m)	LARGURA (m)	PROFUNDIDADE (m)	PESO TOTAL (kg)
ENGRADADO	1	2,15	1,37	2,07	97

CAPACIDADE DO FORNO	
Nº DE CARROS PADRÕES	DIMENSIONAL DOS CARROS PADRÕES
1 CARRO 12 ESTÁGIOS	0,640m x 0,835m
Capacidade do carro: 12 bandejas 0.6mX0.8m	
Altura máxima do carro: 1,54m	
Entre eixo do carro: 0,52m	

- *Ideal para produções de grande porte, assa todos os tipos de pães e confeitos.*
- *Prepara biscoitos, suspiros e produtos desidratados (equipamento sob consulta).*
- *Possui sistema de carro fixo*
- *Painel frontal com sinalização sonora e luminosa led, fácil operação, temperatura e vaporização controladas automaticamente*
- *Controle de temperatura de até 250°C*
- *Injeção de vapor rápida e eficiente*
- *Reversão do ventilador automático para garantir uniformidade*
- *Porta com vidro duplo com dois vidros temperados*
- *Botões de operação com led de alta durabilidade certificação ENEC;VDE;CSA*
- *Maçaneta de fechamento robusto possui dois pontos de trava e fácil operação*
- *Aquecimento por Resistências blindadas em inox*
- *Isolamento de alta densidade e eficiência*
- *Capacidade de produção 432 pães por forneio na bandeja ondulada 60x80cm com 6 canaletas*
- *Capacidade de produção 504 pães por forneio na bandeja ondulada 60x80cm com 7 canaletas*

**Este equipamento não acompanha assadeiras.*

Itens opcionais: Carro de 12 e 22 divisões

ATUALIZAÇÃO: MARÇO/2021

FORNO PETIT GÁS



DADOS TÉCNICOS		
ALIMENTAÇÃO	TRIFÁSICA	
POTÊNCIA (kW)	3,0	
FREQUÊNCIA (Hz)	60	
TENSÃO (V)	220	380
CORRENTE NOMINAL (A)	7,6	4,5
DISJUNTOR (A)	10 curva C	6,30 curva C
SEÇÃO CORDÃO ALIMENTAÇÃO (mm ²)	4x1,5	5x1,5

DIMENSIONAMENTO				
	ALTURA	LARGURA	PROFUNDIDADE	PESO(kg)
DIMENSÃO EXTERNA (m)	2,07	1,21	2,20	725

KIT EMBALAGEM					
	Nº VOLUMES	ALTURA (m)	LARGURA (m)	PROFUNDIDADE (m)	PESO TOTAL (kg)
ENGRADADO	1	2,15	1,37	2,07	97

CAPACIDADE DO FORNO	
Nº DE CARROS PADRÕES	DIMENSIONAL DOS CARROS PADRÕES
1 CARRO 12 ESTÁGIOS	0,640m x 0,835m
Capacidade do carro: 12 bandejas 0.6mX0.8m	
Altura máxima do carro: 1,54m	
Entre eixo do carro: 0,52m	

- *Ideal para produções de grande porte, assa todos os tipos de pães e confeitos.*
- *Prepara biscoitos, suspiros e produtos desidratados (equipamento sob consulta).*
- *Possui sistema de carro fixo*
- *Painel frontal com sinalização sonora e luminosa led, fácil operação, temperatura e vaporização controladas automaticamente*
- *Controle de temperatura de até 250°C*
- *Injeção de vapor rápida e eficiente*
- *Reversão do ventilador automático para garantir uniformidade*
- *Porta com vidro duplo com dois vidros temperados*
- *Botões de operação com led de alta durabilidade certificação ENEC, VDE, CSA*
- *Maçaneta de fechamento robusto possui dois pontos de trava e fácil operação*
- *Aquecimento por queimadores Italianos de alta performance*
- *Isolamento de alta densidade e eficiência*
- *Capacidade de produção 432 pães por forneio na bandeja ondulada 60x80cm com 6 canaletas*
- *Capacidade de produção 504 pães por forneio na bandeja ondulada 60x80cm com 7 canaletas*
- *Consumo de gás GLP (propano): 3,00 kg/h;*
- *Consumo de gás Natural (metano): 4,40 m3/h;*

**Consumo teórico.*

**Este equipamento não acompanha assadeiras.*

Itens opcionais: Carro de 12 e 22 divisões

ATUALIZAÇÃO: MARÇO/2021