



Soleo Pane-Pizza

Proprietà di Esmach SpA - riproduzione vietata



Forno modulare elettrico

Il forno Soleo Pane-Pizza è un forno a piani fissi elettrici destinato a cuocere tutti i tipi di prodotti da panetteria, pasticceria e pizza, nell'apposita camera indipendente. A 2 teglie 400 x 600 mm, può essere configurato a seconda delle necessità dell'utilizzatore: numero di piani, altezza dei piani, con o senza vapore, su supporto con ruote (vedi sezione forno Soleo).

Lo spostamento del forno è agevolato grazie al supporto su ruote. Gode di buona produzione di vapore senza ventilazione. Possibilità di avviamento differito.

Capacità e caratteristiche

- Superficie di cottura: 0,5 m² per camera.
- Altezza utile di ogni piano: 180 o 240 mm per cottura pane e pasticceria.
- Altezza utile 150 mm per cottura pizza.
- Numero di piani: da 1 a 4.

Principio di funzionamento e Costruzione

L'ottima distribuzione delle resistenze, la regolazione suolo-ciolo, il pavimento della camera di cottura di 20 mm di spessore, sono i punti di forza del forno Soleo Pane-Pizza capace di competere con qualsiasi "grande" forno in termini di qualità di cottura.

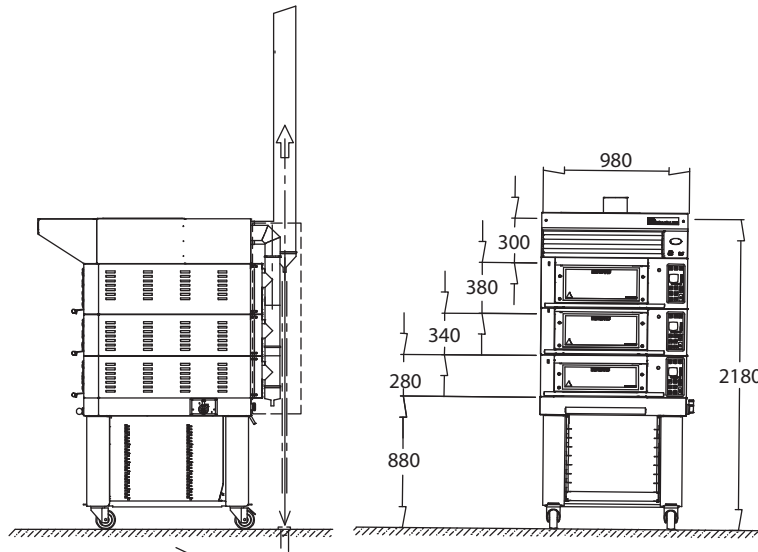
- Facciata: tutto in acciaio inox spazzolato - vetri smontabili.
- Camera di cottura pane/pasticceria: suolo in pietra refrattaria da 20 mm di spessore - illuminazione alogena - resistenze elettriche;

- Vaporiera su tutti i modelli: una per piano - indipendente;
- Isolamento: pannelli in lana di roccia incrociati - vetri riflettenti.
- Camera Pizza: la camera indipendente per la cottura della pizza lavora ad una temperatura max di esercizio di 400° C (max consigliato 370°C), sonde alta temperatura indipendenti cielo e suolo, piano refrattario 19 mm in materiale speciale.

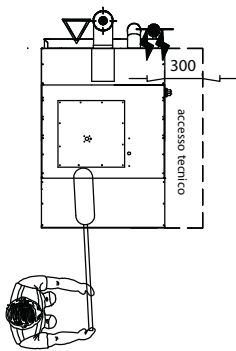
- Nota: Il pannello comandi permette la gestione automatizzata del vapore al grado più vicino dell'umidità, della sua temperatura e della sua durata.



Caratteristiche tecniche - Technical features



Esempio di configurazione:
 1 camera pane altezza utile 180 mm
 1 camera pane altezza utile 240 mm
 1 camera pizza altezza utile 140 mm



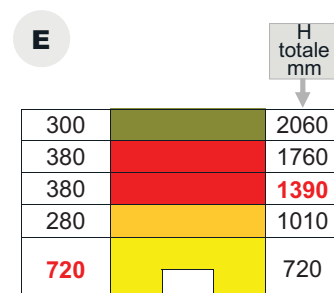
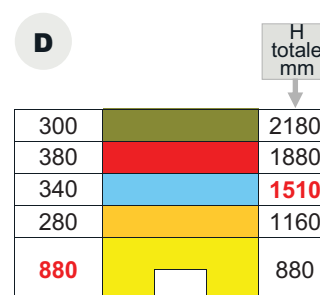
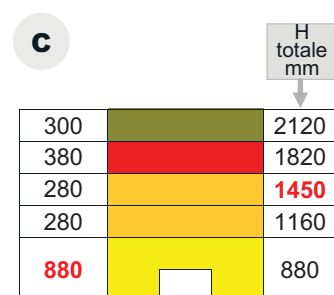
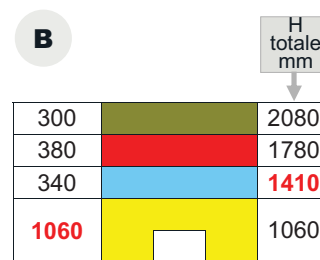
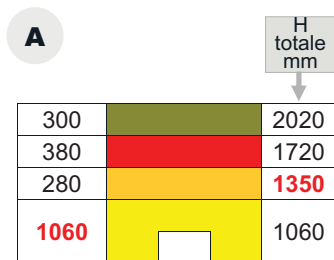
- Scarico condensa Ø 100 mm
 - ⚡ Alimentazione elettrica dall'alto direttamente sul quadro a 1 m da terra
 - ▽ Alimentazione acqua fredda per mezzo di tubo flessibile da 1,5 m da collegare a rubinetto acqua Ø 3/4". Pressione: 2,5-4 bar Solo in caso di opzione vaporiera
 - ⊙ Scarico condensa con tubo in rame e tubo per alta temperatura H=700 mm da terra. Solo in caso di opzione vaporiera
 - ⊙ Opzione cappa: evacuazione vapore Ø 150 mm
- Importante:** spazio tecnico minimo sopra il forno: 600 mm

Caratteristiche	Forno Pane/Pizza
Larghezza	
Larghezza totale	980 mm
Larghezza utile di cottura	620 mm
Profondità totale, con o senza vapore (con cappa)	
Con cappa	1718 mm
Profondità utile di cottura	845 mm
Potenza totale delle resistenze	
Piano di cottura 180/240 mm (pane e pasticceria)	6,02 kW
Vaporiera	1,00 kW
Piano di cottura pizza 380 mm (temperatura max di lavoro 400 °C / consigliato 370 °C)	7,80 kW
Potenza elettrica di un piano pane/pasticceria con riscaldamento alternato	
Con vaporiera	4,18 kW
Alimentazione elettrica (tutti i modelli) N.B.: - presa elettrica unica per i piani pane - presa elettrica singola per ogni piano pizza	400V TRI+N+T
Altro	
Capacità teglie 400 x 600 mm per piano nelle camere pane/pasticceria/pizza (indicativamente n. 6 pizze Ø 3 - n. 2 pizze Ø 45 nella camera pizza)	2
Superficie di cottura per piano	0,52 m²

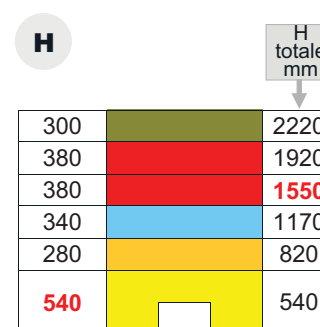
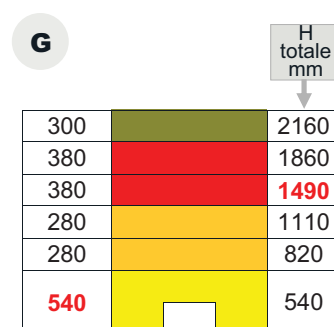
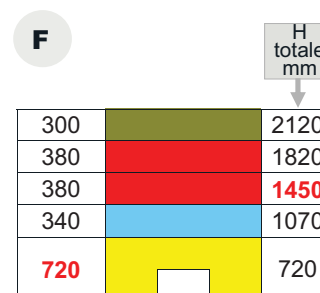


Configurazioni Soleo Pane-Pizza

Proprietà di Esmach SpA - riproduzione vietata



Esempio: con questa configurazione l'altezza del piano di infornamento dell'ultima camera è pari a circa 1 metro e 40 cm, mentre l'altezza del piano della prima camera è 72 cm. Serve per valutare le condizioni ergonomiche del forno.



N.B.: In caso di configurazioni diverse da quelle proposte, è necessario ricalcolare le altezze di infornamento risultanti

Legenda:

	Cappa 300 mm
	Pizza 380 mm

	Pane 340 mm
	Pane 280 mm

	Distanziale 100 mm
	Supporto

