



EF-A



Forno a piani a tubi di vapore

EF-A è un forno a gasolio (su richiesta, mediante adozione di apposita fornacella, anche combustibili solidi: legna-carbone). È adatto alla cottura di prodotti da panetteria e pasticceria, particolarmente ideale per pane casereccio e pane grosso. La gamma comprende forni con ingombro ottimizzato a 3 camere sovrapposte, a 2, 3 e 4 sportelli per piano per soddisfare le esigenze anche dei panifici con spazio ristretto. Il forno ha un ottimo rendimento energetico e garantisce cotture identiche a quelle dei forni tradizionali. Viene consegnato in sottoinsiemi per agevolare le operazioni di montaggio.

Capacità e caratteristiche

- Superficie di cottura: da 6 a 21 m²;
- Altezza utile per piano: 190 mm prima e seconda camera, 230 mm camera superiore;
- Numero di piani: 3;
- Numero di sportelli: da 2-3-4 sportelli per piano da 600 mm

Principio di funzionamento

Distribuzione del calore per mezzo di tubi in acciaio speciale, ad anello chiuso, con doppia diramazione per il cielo e la platea di ogni camera. I fumi caldi generati dal bruciatore (o dal combustibile solido) trasformano l'acqua, contenuta nei tubi, in vapore surriscaldato che si espande uniformemente lungo l'anello e le sue diramazioni che costituiscono la superficie radiante che circonda ogni camera di cottura. La trasmissione del calore per mezzo di "tubi di vapore" risulta molto efficace in quanto sfrutta l'elevato coefficiente di scambio termico del vapore ad alta temperatura. Gli elevati valori di inerzia termica permettono la cosiddetta cottura "in discesa", a bruciatore spento, evitando continui sbalzi di temperatura.

Costruzione

Facciata: acciaio inox per bocca, cappa e quadro comandi. Pannelli del bancale in lamiera verniciata. Vetri smontabili, impugnatura "F" a 3 posizioni. Cappa con estrattore.

Camera di cottura: suolo in pietra refrattaria spessore 20 mm - illuminazione alogena.

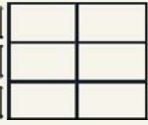
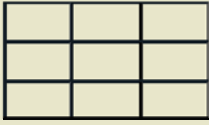
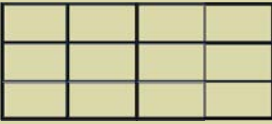
Scambiatore: 24 tubi anulari a giro semplice per metro lineare - camera combustione in inox refrattario.

Isolamento: con pannelli in lana di roccia incrociati - vetri riflettenti.

Configurazione	EF-A
Bruciatore	
Bruciatore a gasolio	<input type="checkbox"/> €
Fornacella laterale	<input type="checkbox"/> €
Comandi	
Ergocom base	<input checked="" type="checkbox"/>
Ergocom avanzato (con orologio)	<input type="checkbox"/> €
Valvole	
Valvola evacuazione vapore manuale su ciascun piano	<input checked="" type="checkbox"/>
Cappa - Estrattore	
Cappa con estrattore	<input checked="" type="checkbox"/>
Agganci sul forno	
Agganci interni	<input checked="" type="checkbox"/>
Agganci esterni	<input type="checkbox"/>
Varie	
Iniezione vapore ad impulsi	<input checked="" type="checkbox"/>
Kit pulizia fornace (solo con fornacella)	<input type="checkbox"/> €
Tensione di alimentazione	
230 V MONO + N 50Hz	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/> Standard <input type="checkbox"/> Opzione <input type="checkbox"/> € Opzione a pagamento ND Non disponibile	



FORNI A PIANI EF-A

Configurazione	Modello	Superficie cottura mq	Larghezza sportelli mm	N. sportelli per piano	N. piani	Profondità mm	
H 230 mm		EF-A-320	6	600	2	3	3045
H 190 mm		EF-A-321	7,5	600	2	3	3445
H 190 mm		EF-A-322	9	600	2	3	3845
H 230 mm		EF-A-330	9	600	3	3	3045
H 190 mm		EF-A-331	11,2	600	3	3	3445
H 190 mm		EF-A-332	13,5	600	3	3	3845
H 190 mm		EF-A-333	15,7	600	3	3	4245
H 230 mm		EF-A-340	12	600	4	3	3045
H 190 mm		EF-A-341	15	600	4	3	3445
H 190 mm		EF-A-342	18	600	4	3	3845
H 190 mm		EF-A-343	21	600	4	3	4245

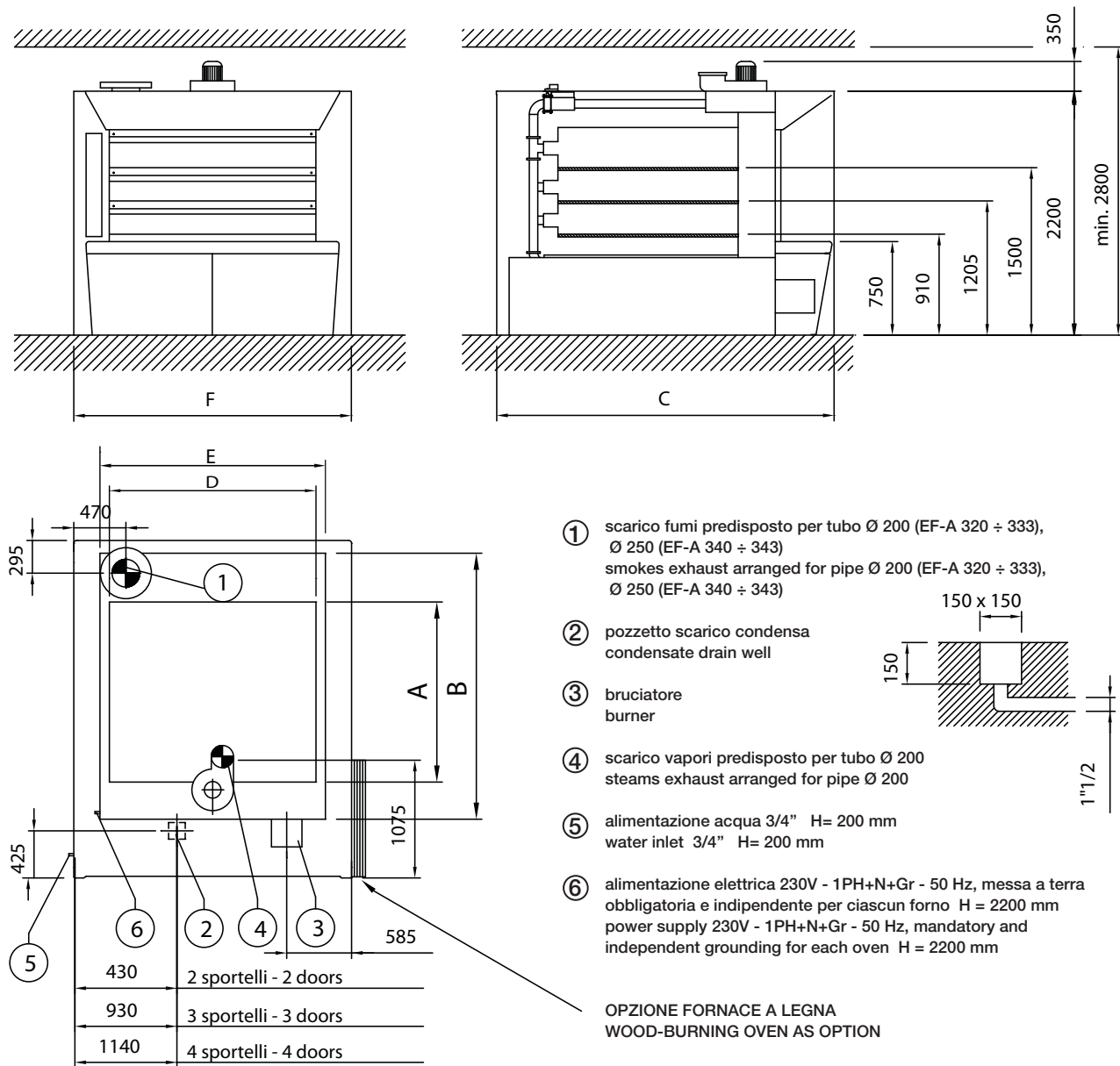
EF-A - TABELLA RIASSUNTIVA TELAI MANUALI E CARRELLI PORTA-TELAJ

utile piano cottura		modello forno	misure telaio		codice telaio	misure carrelli porta-telai		
larghezza	profondità		larghezza	lunghezza		larghezza	lunghezza	altezza
600	1625	EF-A/320	580	2160	AF00265004	630	2260	1830
		EF-A/330						
		EF-A/340						
600	2025	EF-A/321	580	2560	AF00265005	630	2660	1830
		EF-A/331						
		EF-A/341						
600	2425	EF-A/322	580	2960	AF00265006	630	3060	1830
		EF-A/332						
		EF-A/342						
600	2825	EF-A/333	580	3360	AF00265007	630	3460	1830
		EF-A/343						

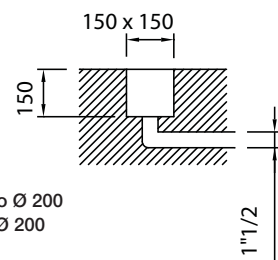


EF-A FORNO A 3 CAMERE / EF-A 3 CHAMBERS DECK OVEN

Proprietà di Esmach SpA - riproduzione vietata



- ① scarico fumi predisposto per tubo Ø 200 (EF-A 320 ÷ 333), Ø 250 (EF-A 340 ÷ 343)
smokes exhaust arranged for pipe Ø 200 (EF-A 320 ÷ 333), Ø 250 (EF-A 340 ÷ 343)
- ② pozzetto scarico condensa condensate drain well
- ③ bruciatore burner
- ④ scarico vapori predisposto per tubo Ø 200
steams exhaust arranged for pipe Ø 200
- ⑤ alimentazione acqua 3/4" H= 200 mm
water inlet 3/4" H= 200 mm
- ⑥ alimentazione elettrica 230V - 1PH+N+Gr - 50 Hz, messa a terra obbligatoria e indipendente per ciascun forno H = 2200 mm
power supply 230V - 1PH+N+Gr - 50 Hz, mandatory and independent grounding for each oven H = 2200 mm



OPZIONE FORNACE A LEGNA
WOOD-BURNING OVEN AS OPTION

MOD.	A mm	B mm	C mm	D mm	E mm	F mm	Potenza termica - Kcal/h	Superficie di cottura - m ²
EF-A 320	1625	2400	3045	1246	1416	1780	48000	6
EF-A 321	2025	2800	3445				60000	7,5
EF-A 322	2425	3200	3845				72000	9
EF-A 330	1625	2400	3045	1863	2033	2400	72000	9
EF-A 331	2025	2800	3445				89600	11,2
EF-A 332	2425	3200	3845				108000	13,5
EF-A 333	2825	3600	4245				125600	15,7
EF-A 340	1625	2400	3045	2480	2650	3020	96000	12
EF-A 341	2025	2800	3445				120000	15
EF-A 342	2425	3200	3845				144000	18
EF-A 343	2825	3600	4245				168000	21

Potenza installata e assorbita: kW 1,9 senza bruciatore
Potenza installata e assorbita: kW 2,3 con bruciatore

