



TECNOFRIAS, S.L.



Forni a carrello girevole a convezione forzata

Serie SLIM

Hornos de carro giratorio de convección forzada

Serie SLIM



Forno a gas premiscelato/elettrico a carrello girevole a convezione forzata, costituito da un'unica camera.

La serie SLIM è indicata per la cottura di prodotti su teglie o in stampi.

Temperature massime di cottura: 300°C.

Oltre 50 anni di esperienza garantiscono prestazioni ai massimi livelli per funzionalità, affidabilità e sicurezza.

La serie SLIM è conforme alle seguenti Direttive Europee:

- Direttiva Macchine 98/37/CE
- Direttiva Bassa Tensione 73/23/CEE (93/68/CEE)
- Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 89/336/CEE (92/31/CEE - 93/68/CEE)
- Direttiva "Gas" 90/396/CEE (93/68/CEE) (solo per forni a combustibile gassoso)
- Regolamento (CE) N. 1935/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.



ROTOR SLIM



ROTOR SLIM

Horno de gas premezclado/eléctrico de carro giratorio de convección forzada, constituido por una única cámara.

La serie SLIM es indicada para la cocción de productos en bandejas o en moldes.

Temperatura máxima de cocción: 300°C.

Más de 50 años de experiencia garantizan prestaciones a los máximos niveles por funcionalidad, fiabilidad y seguridad.

La serie SLIM es conforme con las siguientes Directivas Europeas:

- Directiva Máquinas 98/37/CE
- Directiva Baja Tensión 73/23/CEE (93/68/CEE)
- Directiva Compatibilidad Electromagnética 89/336/CEE (92/31/CEE - 93/68/CEE)
- Directiva "Gas" 90/396/CEE (93/68/CEE) (sólo para hornos a combustible gaseoso)
- Reglamentación (CE) Número 1935/2004 del Parlamento Europeo e del Consejo del 27 de octubre 2004, relativa a los materiales y a los objetos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios.

FACCIATA

Realizzata in acciaio inox AISI 304 comprende: due colonne, una porta della camera di cottura e una cappa con aspiratore vapori.

RIVESTIMENTO

Costituito da pannelli in lamiera preverniciata con resine epossidiche ad alta resistenza l'isolamento con lana di roccia a densità costante, di elevato spessore, garantisce una bassa dispersione del calore.

CAMERA DI COTTURA

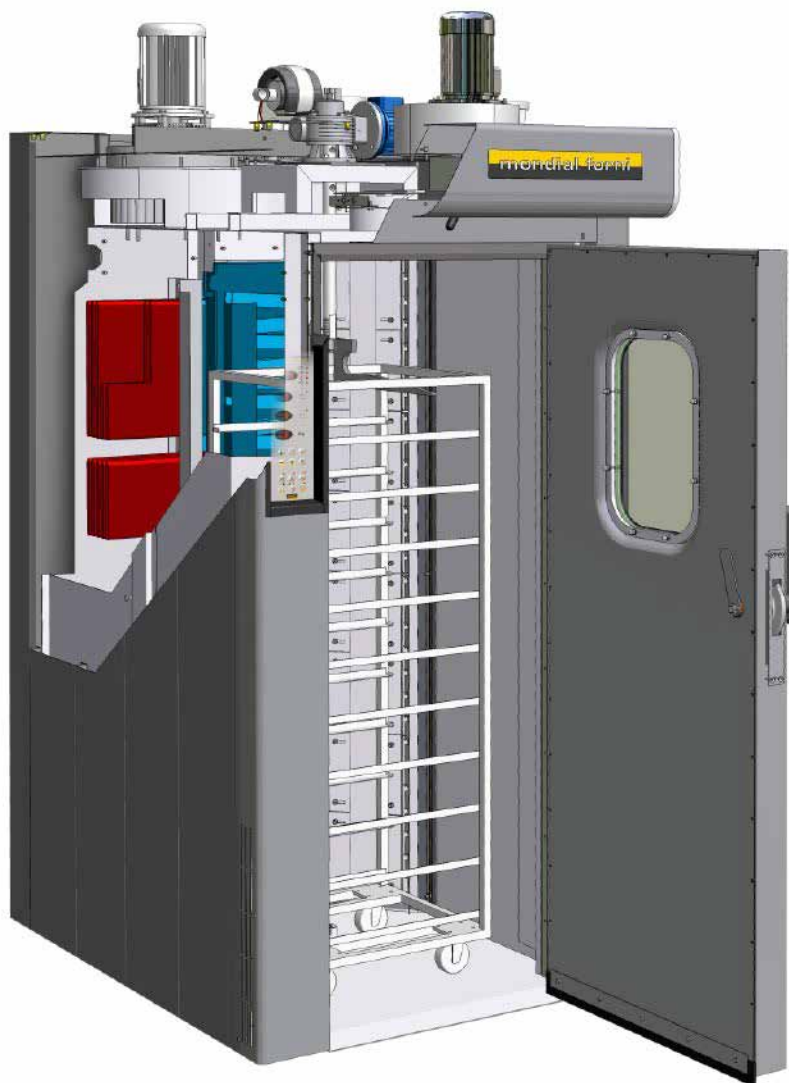
In acciaio inox AISI 430, dotata di regolazione del flusso d'aria attraverso serrande per una migliore uniformità di cottura su tutto il carrello. Il flusso d'aria per la cottura dal basso verso l'alto assicura al prodotto perfetto sviluppo e fragranza.

Il pavimento è piano e di facile pulizia. L'illuminazione è assicurata da una lampada alogena.

PORTA

Coibentata, realizzata in un unico pezzo, con un oblò in doppio vetro.

Guarnizioni porta in lamiere flessibili di acciaio inox per garantire una tenuta costante nel tempo. Di serie l'apertura della porta è a destra. Chiusura a chiocciola.



FACHADA

Realizada de acero inoxidable AISI 304, incluye: dos columnas, una puerta de la cámara de cocción y una campana con aspirador de vapores.

REVESTIMIENTO

Consta de paneles de lámina prebarnizada con resinas epoxídicas de alta resistencia. El aislamiento mediante lana de roca de densidad constante y de elevado espesor garantiza una baja dispersión del calor.

CÁMARA DE COCCIÓN

De acero inoxidable AISI 430, equipada con regulación del flujo de aire a través de compuertas para una mejor uniformidad de cocción en todo el carro. El flujo de aire para la cocción desde abajo hacia arriba asegura al producto un perfecto desarrollo y una óptima fragancia. La solera es plana y de fácil limpieza. La iluminación se asegura mediante una lámpara halógena.

PUERTA

Aislada, realizada en una sola pieza, con portilla de doble vidrio.

Juntas de la puerta de hojas flexibles de acero inoxidable, para garantizar una estanqueidad constante en el tiempo. De serie la apertura de la puerta está a la derecha. Cierre de tornillo patrón.

SISTEMA DI ROTAZIONE

Unità di rotazione del carrello composta da un motoriduttore ed un limitatore di coppia pre-tarato.

Il sistema di sollevamento è manuale con gancho.

VAPORIERA

La vaporiera è realizzata in profili di acciaio di grosso spessore con percorso d'acqua in cascata, di facile accesso per la pulizia e manutenzione, posizionata nella parte posteriore del forno. Alimentazione acqua della vaporiera con elettrovalvola in bronzo di massima sicurezza.

GRANDE POTENZA, PICCOLO SPAZIO

Forno rotativo innovativo che utilizza, nella versione a gas la tecnologia della combustione a fiamma premiscelata al posto di quella tradizionale a fiamma diffusiva.

VANTAGGI :

- Forno con dimensioni esterne estremamente contenute (il più piccolo forno della categoria) in quanto la camera di combustione (A) si riduce di oltre il 50% rispetto ai forni tradizionali.
- Eccezionale rapporto per un forno rotativo a gas tra superficie di cottura (3,6 m²) e ingombro al suolo (1,2 m²)
- Data la posizione del bruciatore premiscelato (B) sul tetto il forno ha superfici libere di appoggio su tre lati.
- La posizione dello scambiatore e le dimensioni contenute del bruciatore premiscelato (B) consentono di avere una superficie esterna in altezza non superiore a 230 cm (altezza minima soffitto 250 cm).

Nella versione elettrica le resistenze elettriche corazzate (C) sono alimentate in modo differenziato, così da consentire il mantenimento della temperatura di cottura con solo il 50% della potenza totale

GRAN POTENCIA, PEQUEÑO ESPACIO

Horno giratorio novedoso que utiliza, en la versión de gas, la tecnología de la combustión de llama premezclada en lugar de la tradicional de llama difusiva.

VENTAJAS:

- Horno de dimensiones externas extremadamente reducidas (el horno más pequeño de su categoría), ya que la cámara de combustión (A) se reduce de más del 50% con respecto a los hornos tradicionales.
- Excepcional relación para un horno giratorio de gas entre superficie de cocción (3,6 m²) y dimensiones ocupadas en el suelo (1,2 m²).
- Considerando la posición del quemador premezclado (B) en el techo, el horno tiene superficies libres de apoyo en tres lados.
- La posición del intercambiador y las dimensiones reducidas del quemador premezclado (B) permiten tener una superficie externa en altura no superior a 230 cm (altura mínima del techo 250 cm).

En la versión eléctrica las resistencias eléctricas acorazadas (C) se alimentan de forma diferenciada, con el fin de permitir el mantenimiento de la temperatura de cocción con solamente el 50% de la potencia total.

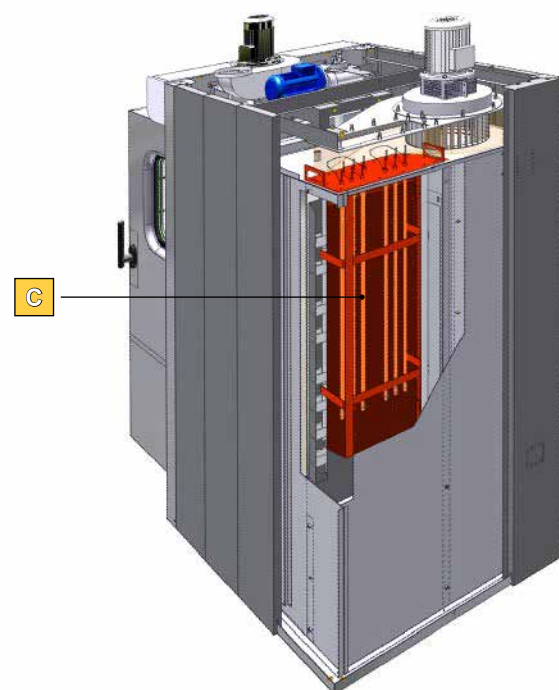
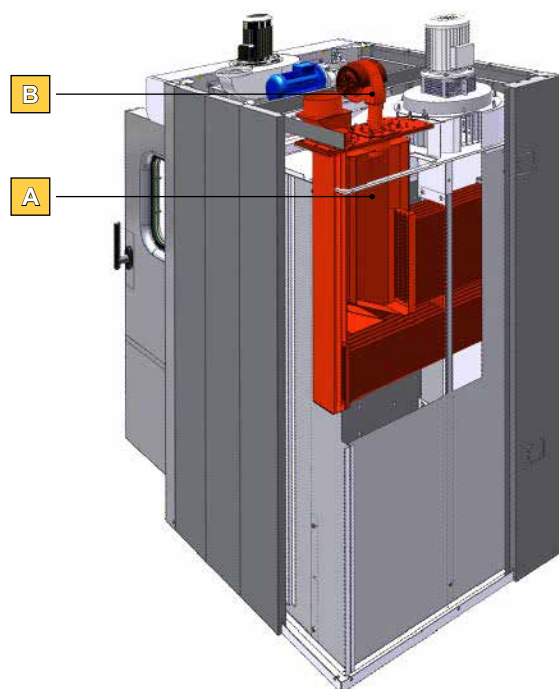
SISTEMA DE ROTACIÓN

Unidad de rotación del carro constituida por un motoreductor y por un limitador de par pre-configurado.

El sistema de elevación es manual con gancho.

VAPORERA

La vaporera se ha realizado con perfiles de acero de grueso espesor y con recorrido de agua en cascada, de fácil acceso para la limpieza y el mantenimiento, y se ha colocado en la parte trasera del horno. Alimentación del agua de la vaporera con electroválvula de bronce de máxima seguridad.



IL BRUCIATORE A FIAMMA PREMISCELATA

Il nuovo bruciatore a gas a fiamma premiscelata e il relativo scambiatore di calore sono stati progettati per essere un unico sistema integrato.

Il funzionamento, rispetto a quello di un bruciatore tradizionale, è a due stadi per controllare meglio la potenza del sistema di riscaldamento del forno quando la temperatura si avvicina al valore di set impostato.

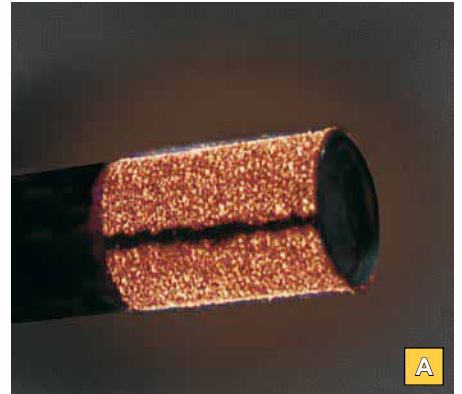
1° stadio : 50% della potenza (A)

La combustione avviene all'interno della maglia metallica che avvolge la testa di combustione.

Questa diventa incandescente ed emette energia termica prevalentemente per irraggiamento.

2° stadio : 100% della potenza (B)

La combustione avviene sulla superficie della maglia metallica che avvolge la testa di combustione e l'energia termica viene ceduta prevalentemente per convezione.



VANTAGGI :

- riduzione delle oscillazioni di temperatura intorno al valore di set point impostato per una maggiore precisione di regolazione
- riduzione del numero di accensioni e spegnimenti del bruciatore ottenendo così una riduzione dei consumi
- riduzione del rumore di combustione sia al camino che in ambiente.

EL QUEMADOR DE LLAMA PREMEZCLADA

El nuevo quemador de gas de llama premezclada y el relativo intercambiador de calor se han diseñado para constituir un solo sistema integrado.

El funcionamiento, con respecto al de un quemador tradicional, es de dos estadios para controlar de la mejor forma la potencia del sistema de calentamiento del horno, cuando la temperatura se acerca al valor de configuración programado.

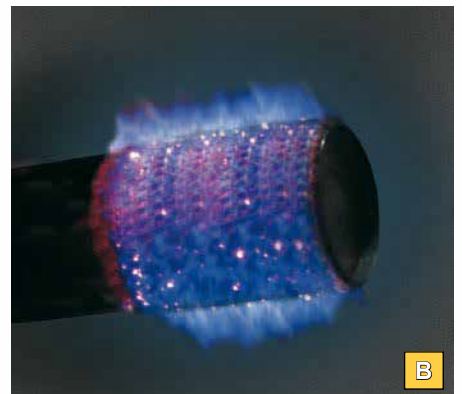
Primer estadio: 50% de la potencia (A)

La combustión se realiza en el interior de la malla metálica que envuelve el cabezal de combustión.

Ésta se vuelve incandescente y emite energía térmica, principalmente por irradiación.

Segundo estadio: 100% de la potencia (B)

La combustión se realiza en la superficie de la malla metálica que envuelve el cabezal de combustión y la energía térmica se cede principalmente por convección.



VENTAJAS:

- reducción de las oscilaciones de temperatura alrededor del valor de punto de consigna configurado, para una mayor precisión de regulación
- reducción del número de encendidos y de apagamientos del quemador obteniendo de esta forma una reducción de los consumos
- reducción del ruido de combustión tanto en la chimenea como en el ambiente.

TUTTO SOTTO CONTROLLO

- funzionamento manuale (programma manuale P0):
 - impostazione temperatura di cottura in °C o °F
 - impostazione tempo vapore (min – sec.)/quantità vapore (litri – decilitri) (optional contalitri)
 - impostazione tempo cottura
 - impostazione tempo apertura valvola automatica per scarico vapori (optional)
- programmazione fino a 99 ricette di cottura con visualizzazione numero ricetta
- per ogni ricetta è possibile programmare fino a 9 fasi di funzionamento
- parametri programmabili per ogni fase:
 - temperatura di cottura in °C o °F
 - tempo vapore (min – sec.) / quantità vapore (litri – decilitri) (optional contalitri)
 - tempo di cottura
 - tempo apertura valvola automatica scarico vapori (optional)
- impostazione erogazione vapore in modo intermittente o continuo
- partenza ed utilizzo forno facilitati (con chiusura porta e centralina accesa si ha il riscaldamento senza premere ulteriori pulsanti)
- programmazione settimanale: due accensioni programmate giornaliere con relativa ricetta
- prolungamento tempo di cottura oltre al tempo programmato previsto in ricetta
- diagnostica con visualizzazione allarmi

TODO BAJO CONTROL

- funcionamiento manual (programa manual P0):
 - configuración de la temperatura de cocción en °C o °F
 - configuración del tiempo de vapor (min-seg.)/cantidad vapor (litros-decililitros) (dispositivo opcional cuentalitros)
 - configuración del tiempo de cocción
 - configuración del tiempo de apertura de la válvula para salida de los vapores (dispositivo opcional)
- programación de hasta 99 recetas de cocción, con visualización del número de la receta
- para cada receta resulta posible programar hasta 9 fases de funcionamiento
- parámetros programables para cada fase:
 - temperatura de cocción en °C o °F
 - tiempo de vapor (minutos – segundos) / cantidad de vapor (litros–decilitros) (cuenta litros opcional)
 - tiempo de cocción
 - tiempo de apertura de la válvula automática de salida de los vapores (dispositivo opcional)
- configuración de la erogación del vapor en forma intermitente o continua
- el arranque y la utilización del horno se han simplificado (con cierre de la puerta y centralita encendida se consigue el calentamiento sin necesidad de apretar ulteriores pulsadores)
- programación semanal: dos encendidos programados diarios con relativa receta
- prolongamiento del tiempo de cocción mayor que el tiempo programado previsto en la receta
- diagnóstico con visualización de alarmas



ROTOR SLIM

Modello Modelo	* Superficie di cottura * Superficie de cocción m ²	Funcionamento Funcionamiento	Dimensioni esterne Dimensiones externas cm			Altezza locale Altura local cm	Potenza termica Potencia térmica			Potenza elettrica Potencia eléctrica	Peso Peso
			A	B	C	H	kW	kcal/h	BTU/h	kW	kg
			4060/G **	3,6	gas	98	122	200	250	40	35000
4060/E	elettrico	30								30+1,5 = 31,5	640

* Le superfici di cottura si riferiscono a carrelli con 15 piani e dimensioni delle teglie come specificato nel nome del modello

* Las superficies de cocción se refieren a carros con 15 pisos y dimensiones de las bandejas como se ha especificado en el nombre del modelo

** Previsto di serie il bruciatore ad aria soffiata a gas premiscelato (metano o G.P.L.), posizionato sul tetto del forno

** Previsto de serie el quemador de aire soplado de gas premezclado (metano o G.P.L.) posicionado en el techo del horno

- Alimentazione elettrica standard 230/400/415 V, 3 fasi, 50/60 Hz
- I forni vengono consegnati parzialmente montati. Si richiede pertanto una larghezza della porta di ingresso al locale di almeno 100 cm
- Carico massimo ammissibile per il sistema di sollevamento 80 kg
- Rotazione del carrello unicamente con gancio a soffitto

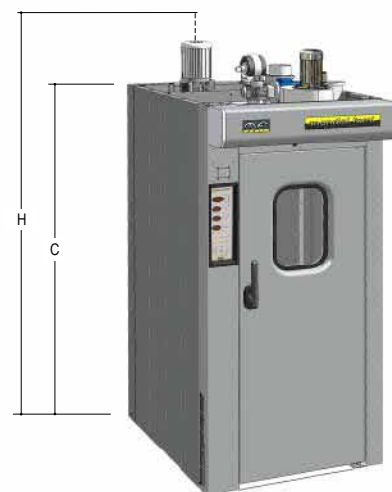
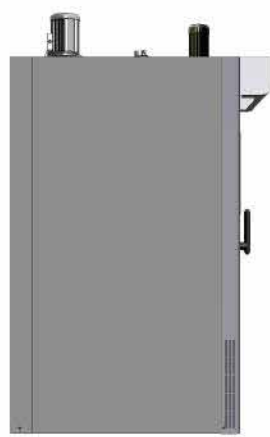
- Alimentación eléctrica estándar 230/400/415 V trifásica 50/60 Hz.
- Los hornos se entregan parcialmente montados. Por lo tanto, se requiere una anchura de la puerta de entrada al local de por lo menos 100 cm.
- Carga máxima que se puede admitir para el sistema de elevación: 80 kg.
- Rotación del carro solamente con gancho en el techo.

OPTIONALS DISPONIBILI

- Pannelli laterali in acciaio inox AISI 304
- Contalitri per vaporiera

DISPOSITIVOS OPCIONALES DISPONIBLES

- Paneles laterales de acero inoxidable AISI 430.
- Cuentalitros para vaporera.



CARRELLO • CARRO					
Dimensioni teglie Dimensiones de las bandejas cm	Dimensioni esterne Dimensiones externas cm			Teglie Bandejas nr.	Spazio tra i ripiani Espacio entre los pisos mm
	A	B	C		
40x60	46	62	163	10	140
				13	107
				15	93
				18	77

