

8.64 E



Stikkenofen - Elektrisch beheizt

Eigenschaften

- Wagen 600 x 800
- 144 Baguette / 250 g auf 18 Etagen
- 152 Baguette / 250 g auf 19 Etagen

Zubehör

Wagen Merkmale : Siehe Rubrik „Wagen“

Backblech Merkmale : Siehe Rubrik „Backbleche“

Die Vorteile

- Ausgestattet mit der « Soft Flow » Technologie für eine sanfte und äusserst wirksame Luftströmung
- Ideal für Bäckerei- und Konditorei-Backwaren
- Erhöhte Produktivität
- Hohe Backkapazität auf kleinster Fläche
- Ergonomie & Hygiene konkurrenzlos
- Mit Siemens Steuerung « Intuitiv » lieferbar
- Neues Design Edelstahl & Glas

Benutzung

Der 8.64 E ist elektrisch beheizter Stikkenofen mit drehendem Wagen, der sowohl für das Bäckerei- wie auch Konditoreigewerbe bestimmt ist. Polyvalent in der Anwendung lassen sich auch die empfindlichsten Backwaren backen.

Funktionsprinzip

Die Luftströmung auf den gesamten Stikkenwagen verteilt garantieren ein gleichmäßiges Backen. Die geringe Umwälzgeschwindigkeit „Soft Flow“ sorgt für optimalen Ausbund und verhindert ein Austrocknen der Backwaren. Der Ofen ist in zwei Ausführungen lieferbar in der Standardausführung mit einer Wartungsfreundlichen Wagenhubvorrichtung und ein Drehteller auf Anfrage. Ein Leistungsstarker patentierter Kaskaden Schwadenapparat „ESG“ sorgt für ausreichend satten Schwaden Schuss auf Schuss.

Konstruktion

Front

- gebürstetes Edelstahl
- Werkzeughalter (Handschuhe, Hacken für Stikkenwagen usw.)
- Magnet Messerhalter
- Bedienungstafel mit Rammschutz
- Not aus Schalter

Backkammer

- komplett aus Edelstahl
- Innere Unterkante 45° abgewinkelt für einfache Sauberhaltung
- regelbare Luftströmungsschlitze
- Halogen Beleuchtung
- Wagenantrieb durch Getriebemotor mit Rutschkupplung

Wärmetauscher

- Hochleistungs-Heizstäbe aus CNS

Auffahrrampe

- versenk- und abnehmbar für absolute Türdichte

Tür

- 150 mm stark mit Doppelverankerung
- Türdichtung 4 seitig
- Überdimensionierte Scharnieren
- Ventilierte Doppelverglasung abnehmbar
- ergonomischer Türgriff

Schwadenapparat

- strukturierte Gusseisen-Module „ESG“
- Mehrfache Wassereinspritzung

Steam vent

- 2 electric steam dampers
- programmable steam evacuation

Isolierung

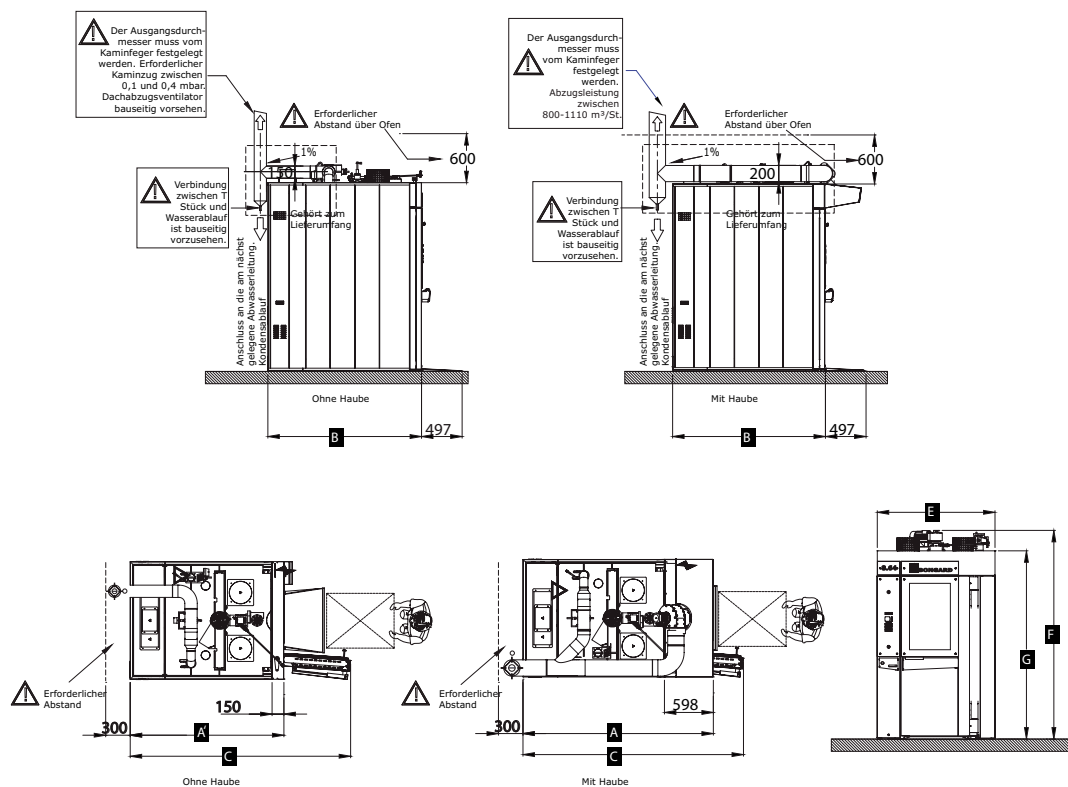
- gekreuzte Steinwollpaneele

Rotating rack oven **8.64 E**

Modellen	France	Export
Wagenantriebs-System		
Wagenhebe-Mechanismus elektrisch	■	■
Wagenantriebs-Mechanismus über Drehteller	□	□
Türgriff- und Steuerungsseite		
Beides links	■	■
Beides recht	□	□
Steuerung		
Elektronische Opticom Steuerung	■	■
Elektronische Intuitiv' Steuerung	€	€
Elektromechanische Ergocom	□	□
Zierleiste - Haube - Abzug		
Zierleiste	■	■
Haube mit Abzugsventilator	€	€
Verschiedenes		
Pulsierende Schwadeneinspritzung	■	■
Verstärkter Wärmetauscher	€	€
Verstärkter und doppelter Schwadenapparat	€	€
Messing Magnetventil	■	■
Wasserfilter und Enthärter	€	€
Wasserdruckminderer-Set	■	■
Socle 12 mm	€	€
Aussenummantelung aus rostfreiem Edelstahl	€	€
Anschlusswerte		
3N~400V	■	■

Elektrische Leistung		
Leistung		
Anschlussleistung	(A)	100
Abzugsventilator	(kW)	0,18
Heizleistung	(kW)	57
Durchschnittlicher Temperaturanstieg	°C/min	8-10
Maximale Nutztemperatur des Ofens	°C	280

Stikkenofen 8.64 E



Technische Daten			
Maße			
A	Tiefe (mit Haube)	(mm)	2330
A'	Tiefe (mit Zierleiste)	(mm)	1880
B	Tiefe (am Boden)	(mm)	1880
C	Tiefe (Tür geöffnet)	(mm)	2700
E	Breite (am Boden)	(mm)	1440
F	Gesamthöhe	(mm)	2600
G	Höhe (Front)	(mm)	2300
	Bodenfläche	(m ²)	2,71
	Gewicht	(kg)	1270
	Maximal Höhe des Stikkenwagens	(mm)	1900
	Maximal Breite des Stikkenwagens	(mm)	680
	Ø Drehkreis	(mm)	1120
	Zulässiges Höchstgewicht auf dem Wagen	(kg)	300
	Minstdurchgangsbreite	(mm)	830

- Kondenswasserablauffrohr, Höhe über Boden = 65 mm, Ø 3/4"
- ⚡ Stromanschlusskabel von oben, direkt in den Schaltkasten. Anschlusshöhe ca 1m über Boden.
- ▽ Kaltwasseranschluss von oben mit Absperrhahn (Bauseitig) Anschlusshöhe. Ø 3/8"-12/14 mm, erforderlicher Druck : 1.5-2 bar
- ⊙ Schwadenabgang, Ø 150 mm. Erforderlicher Zug zwischen 0.1-0.4 mbar.
- Bei Option Haube Schwadenanschluss, Ø 200 mm. Abzugleistung zwischen 800-950 m³/St.

■ **Bemerkung :**
Erforderlicher Abstand über dem Ofen = 600 mm