

Il forno mod. Nettuno è un forno compatto che rispetta tutte le caratteristiche dei forni tradizionali. La sua coibentazione permette di avere uniformità di temperatura ed un'ottima distribuzione di calore sempre e soprattutto mantenendo l'economicità d'esercizio. La qualità delle materie prime utilizzate, assieme alla tecnologia di ultima generazione, contribuiscono a rendere questo forno un partner ideale nella panificazione moderna ed un certezza di durata nel tempo.

- Funzionamento con bruciatore a gas o gasolio.
- A 4 camere sovrapposte.
- Con 4 portine di cm. 82 apribili verso l'alto.
- Dotato di una vaporiera per ogni piano posta nel giro fumi.
- Vaporiera in ferro mm. 6 di spessore.
- È possibile inviare il forno completamente montato.
- Facciata e pannelli esterni in acciaio inox.
- Pannello di controllo elettromeccanico.

OPTIONAL

- Bruciatore a gas o gasolio.
- Accensione automatica del forno + serranda camino motorizzata.
- Aspiratore a velocità variabile con inverter.
- Pannello di controllo con timers.

The Nettuno oven is a compact oven which still has all the features of a traditional oven. Its insulation provides even temperatures and optimal distribution of heat, while still containing running costs. The quality of primary materials used in its manufacture combine with latest generation technology to make this oven the ideal choice for the modern bakery, offering secure and long-lasting operation.

- Work with gas or diesel burner.
- At 4 chambers.
- At 4 doors of cm. 82 with opening towards the top.
- Equipped with one steamer for each deck placed along the tubes in contact with the base of the oven.
- Steamer is made in iron box of 6 mm. thickness.
- The oven can be delivered completely assembled.
- Face and external panels in stainless steel.
- Available with electromechanical control panel.

OPTIONAL

- Gas or Diesel oil burner application.
- Automatic switching on of the oven + motorized chimney damper.
- Adjustable motor exhaustor speed with inverter.
- Control panel with timers.

Le four mod. Nettuno est un four compact doté de toutes les caractéristiques des fours traditionnels. Son isolation permet d'obtenir une température uniforme et une excellente répartition de la chaleur et donc un fonctionnement économique. La qualité des matières premières utilisées ainsi que la technologie de dernière génération contribuent à faire de ce four le partenaire idéal pour la panification moderne et garantissent un cycle de vie prolongé.

- Fonctionnement avec brûleur gaz ou diesel.
- Four à 4 chambres de cuisson.
- 4 verres de cm. 82 avec ouverture vers l' haute.
- Une appareil à buée pour chaque chambre placée en bas sur le circuit des fumes.
- Appareil à buée en fer épaisseur 6 mm.
- Le four peut être livré complètement monté.
- Façade et panneaux extérieurs en acier inox.
- Panneau de commande électromécanique.

OPTIONAL

- Application du brûleur a gaz ou gas-oil.
- Horloge de mise en service programmée + registre de cheminée motorisé.
- Vitesse d'extraction vapeurs réglable.
- Panneau de commande avec temporisateurs.

VOLTAGGIO/VOLTAGE/VOLTAGE **400 Volt / 50 Hz / 3 Phase**

MODELLO MODEL MODÈLE	SUPERF. COTTURA BAKING SURFACE SURFACE DE CUISSON	CAMERE CHAMBERS CHAMBRES	Ø DEI TUBI Ø PIPES TUBES Ø	DIMENSIONI INTERNE CAMERE CHAMBER INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONS INTERIEURES CHAMBRES			DIMENSIONI ESTERNE FORNO OVEN EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTERIEURES FOUR			POT. TERMICA THERMAL POWER POT. THERMIQUE
				A	B	H	A	B	H	
	m²	n.	mm	cm			cm			Kcal/h
NETTUNO	3,90	4	21,3	82	120	20	127	220	203	35.000

A = Larghezza / Width / Largeur; B = Profondità / Depth / Profondeur; H = Altezza / Height / Hauteur.