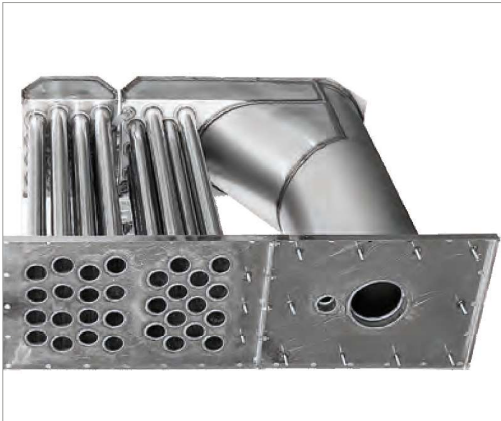




1. SZERKEZET

430	AISI	540*	bagett/óra
0	hegesztés nélkül	300°	maximális üzemi hőmérséklet
100%	csavarokkal és anyákkal rögzítve	100%	azonos szín és egyenletes héjvastagság

A kemence hátsó vagy oldalsó hőcserélővel rendelkezik. A készülék 1,0–4,0 mm vastagságú, különböző minőségű acéllemezekből készül, míg a külső burkolat 1,5 mm vastag acéllemezből áll. A különféle lemezvastagságok alkalmazása és a speciális hajlítási rendszer, valamint az egyes alkatrészekhez használt egyedi rögzítési megoldások csökkentik a hővesztéséget és optimalizálják a hőeloszlást. Továbbá, mivel minden alkatrész csavarokkal van rögzítve, az állandó hőátadás nem terheli a szerkezetet, ami nagyobb megbízhatóságot, hosszabb élettartamot és fokozott tartósságot biztosít.



2. HŐCSERÉLŐ

310	AISI	4	hűtő-fordulat
1100°	hőállóság	30	csövek, hőcsere

A hőcserélő 2 mm vastagságú, hőálló AISI 310 acélból készül. A hőcserélőben történik az égés, és itt melegszik fel a levegő, mielőtt kapcsolatba lépne a termékkel. A hőcserélő a kemence hátsó bal oldalán helyezkedik el (a Roller modell esetében elől bal oldalon), és csövekből áll, amelyek feladata a hőcserélő felület növelése. Az égéstermékek négy fordulaton keresztül haladnak át a hőcserélőn, egészen a kéménykivezetésig. A kialakítás hosszú élettartamot biztosít, mivel a gyártói tapasztalat és szaktudás eredményét tükrözi.



3. GŐZFEJLESZTŐ BERENDEZÉS

26*	elemek	6x20	liter/másodperc
198*	tömeg (kg)	26,25	a pálya hossza
4	betáplálási szintek	15/18	regenerálódási idő (perc)

A rendszer „U” alakú vaselemekből áll, amelyek váltakozva egymás fölé helyezve és megdöntve vannak elrendezve. A víz csöveken keresztül, több ponton kerül bevezetésre, majd lefelé áramlik. Az elemek magas hőmérsékleten felhevülnek, így a víz azonnal elpárolog.

Az elemek kivehetők, ami megkönnyíti a tisztítást.

A gőzfejlesztő jelentős tömeggel rendelkezik: például a 68-as modellnél (60×80) 4 modul található, összesen 198 kg tömeggel. Ennek eredménye a gőz tökéletes eloszlása a sütőtérben, azonnali és bőséges telített gőz, amely bevonja a kenyeret, fényes, jól fejlett végeredményt eredményez, valamint biztosítja a megszakítás nélküli sütést még rövid ciklusok és nagy mennyiségű gőzbevitel esetén is.

