



## Forno a tubi anulari di vapore CERVAP DT (gas - gasolio)

### Capacità

- Superficie di cottura da 6,8 a 21,9 m<sup>2</sup>.
- Altezza utile di ogni camera: 200 mm.
- N° di piani: 3 o 4.
- Sportelli larghi 600 o 750 mm.
- Numero di sportelli: 2 o 3 per piano.

### Caratteristiche

- **Fascio tubiero potenziato con diramazioni indipendenti per cielo e platea, particolarmente indicato per la cottura di pane in grosse pezzature e/o per cadenze produttive intensive.**
- **Generatore di vapore doppio e indipendente per ogni piano, elementi in fusione di ghisa disposti ai lati destro e sinistro di ogni camera di cottura, con pulsanti/elettrovalvola singoli. Per i soli modelli con 3 sportelli da 750 mm per camera: generatore di vapore indipendente in fusione di ghisa all'interno di ogni camera, sul lato destro + apparecchiatura supplementare ad alto rendimento riscaldata recuperando i fumi di combustione (come serie 5-10-800).**
- Alimentazione: gas (standard) o gasolio.
- **Due valvole di evacuazione vapori per ogni camera.**
- Colonna comandi reversibile destra/sinistra.
- Iniezione vapore ad impulsi
- In opzione, elevatore integrato con telaio infornamento/sfornamento (vedi apposita tabella).

### Costruzione

- Tubi anulari garantiti 10 anni (con bruciatore omologato Bongard).

- Camera di combustione in acciaio inox refrattario garantita 5 anni (con bruciatore omologato Bongard)
- Facciata in acciaio inox satinato.
- Cappa di aspirazione vapori completa di estrattore.
- Piani di cottura massicci, in cemento refrattario, 20 mm di spessore.
- Vetri degli sportelli trattati per ridurre la dispersione termica.
- Timer per l'accensione differita.
- Iniezione di vapore ad impulsi.
- Illuminazione camere con lampade alogene.
- Isolamento termico ad alto rendimento composto da pannelli in lana di vetro stratificati e incrociati .

### Configurazione standard

- Certificazione alimentazione gas (senza bruciatore).
- Doppia valvola evacuazione vapori ad ogni camera.
- Facciata senza agganci esterni.
- Pannello comandi elettronico OPTICOM a sinistra ⇒ (vedi scheda alla fine sezione forni Bongard)
- Senza telai.

### Opzioni

- Certificazione alimentazione gasolio (senza bruciatore).
- Pannello comandi elettromeccanico comprendente termostato digitale e timer per accensione differita ⇒(vedi scheda alla fine sezione forni Bongard)
- Facciata con agganci esterni (consigliati per l'infornamento sistematico con telai manuali).
- Temporizzatore vapore, associato a comando Opticom.

**Accessori**

- Elevatore integrato Bongard con telaio di infornamento sfornamento in lamiera e archetto aprisportello. Azionamento manuale, con sistema a contrappesi. Stazionamento in alto a fine lavoro. Per i modelli, vedi tabella riassuntiva.
- Telai di infornamento manuale in alluminio predisposti per aggancio interno (battuta sportelli) o esterno. I telai con aggancio esterno su richiesta sono adattabili all'elevatore integrato Per modelli e misure, vedi tabella riassuntiva.
- Carrelli portatelai zincati o in acciaio inox. Per modelli e misure, vedi tabella riassuntiva.
- Archetto apriporta applicato sul telaio d'infornamento.

**Bruciatori omologati marca Cuenod** (boccaglio speciale su specifica Bongard)

Alimentazione a gasolio ( per le potenze termiche vedi tabella riassuntiva).

- Mod. C/10 cod. BG99373001 per forni con potenza termica fino a kW 100=Kcal/h 86.000.
- Mod. C/14 cod. BG99374001 per forni con potenza termica oltre kW 100=Kcal/h 86.000.

Alimentazione a gas metano o GPL ( per le potenze termiche vedi tabella riassuntiva).

- Mod. C/10 6107-T1 cod. BG99383001, completo di rampa , per forni con potenza termica fino a kW 100=Kcal/h 86.000
- Mod. C/14 6107-T1 cod. BG99384001, completo di rampa, per forni con potenza termica oltre kW 100=Kcal/h 86.000

Macchinario conforme alle normative 

**TABELLA RIEPILOGO ELEVATORI INTEGRATI BONGARD PER CERVAP DT E RISPETTIVI TELAI**

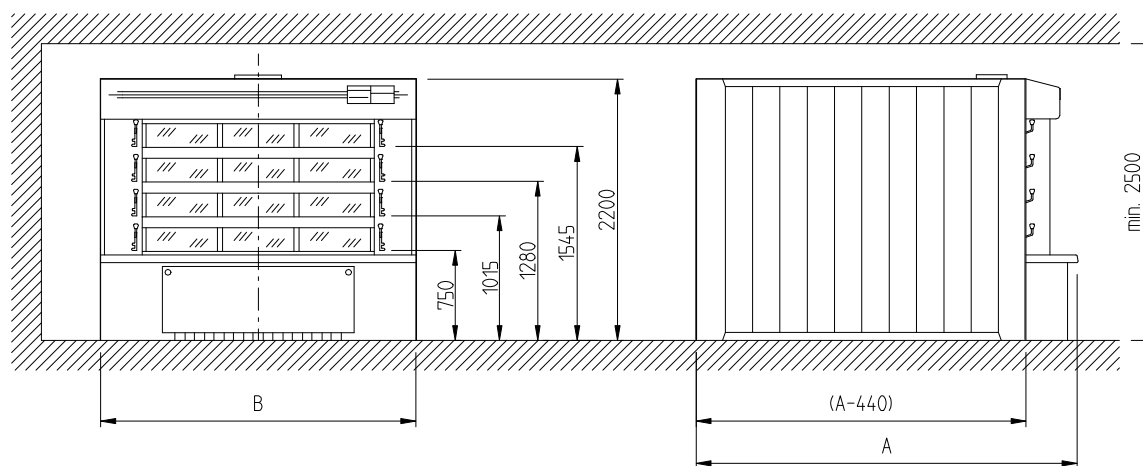
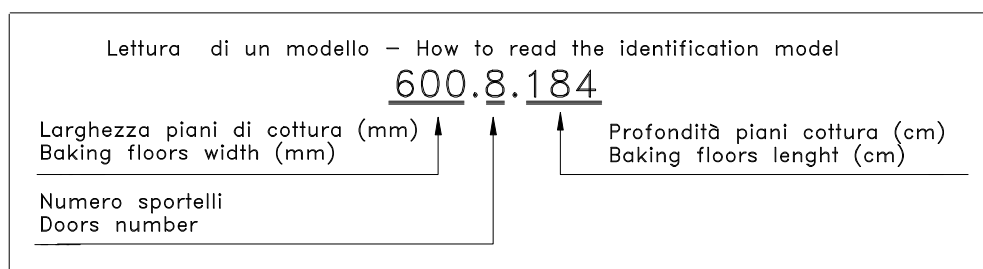
FORNI BOCCA DA 600	TIPO ELEVATORE	TIPO TELAIO
<b>600/8.169</b>	BG47094262	BG84000021
<b>600/12.169</b>	BG47094362	
<b>600/6.184</b>	BG47094262	BG84000021
<b>600/8.184</b>	BG47094262	
<b>600/9.184</b>	BG47094362	
<b>600/12.184</b>	BG47094362	
<b>600/6.205</b>	BG47094262	BG84000031
<b>600/8.205</b>	BG47094262	
<b>600/9.205</b>	BG47094362	
<b>600/12.205</b>	BG47094362	
<b>600/6.242</b>	BG47094262	BG84000041
<b>600/8.242</b>	BG47094262	
<b>600/9.242</b>	BG47094362	
<b>600/12.242</b>	BG47094362	

FORNI BOCCA DA 750	TIPO ELEVATORE	TIPO TELAIO
<b>750/6.184</b>	BG47094272	BG84000061
<b>750/8.184</b>	BG47094272	
<b>750/9.184</b>	BG47094372	
<b>750/12.184</b>	BG47094372	
<b>750/6.205</b>	BG47094272	BG84000071
<b>750/8.205</b>	BG47094272	
<b>750/9.205</b>	BG47094372	
<b>750/12.205</b>	BG47094372	
<b>750/6.242</b>	BG47094272	BG84000081
<b>750/8.242</b>	BG47094272	
<b>750/9.242</b>	BG47094372	
<b>750/12.242</b>	BG47094372	

**NOTE:**

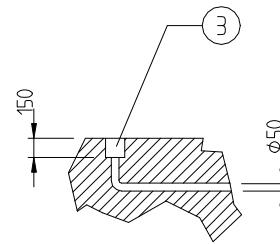
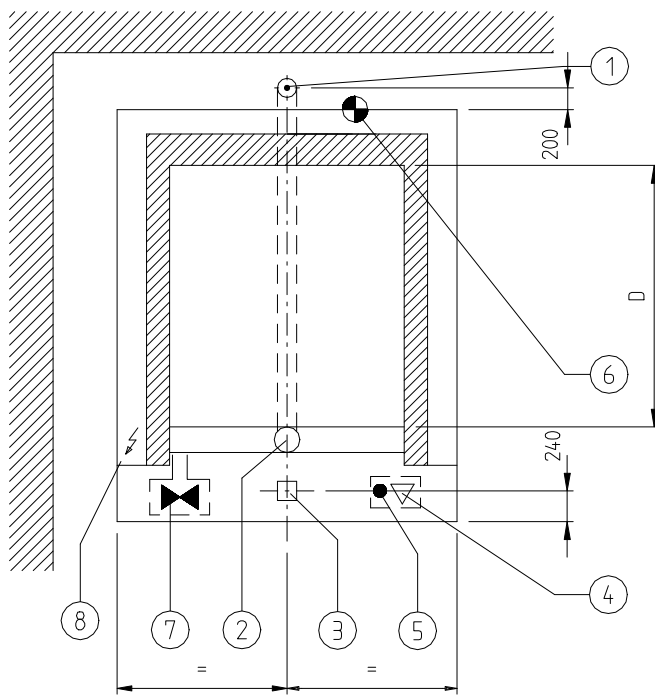
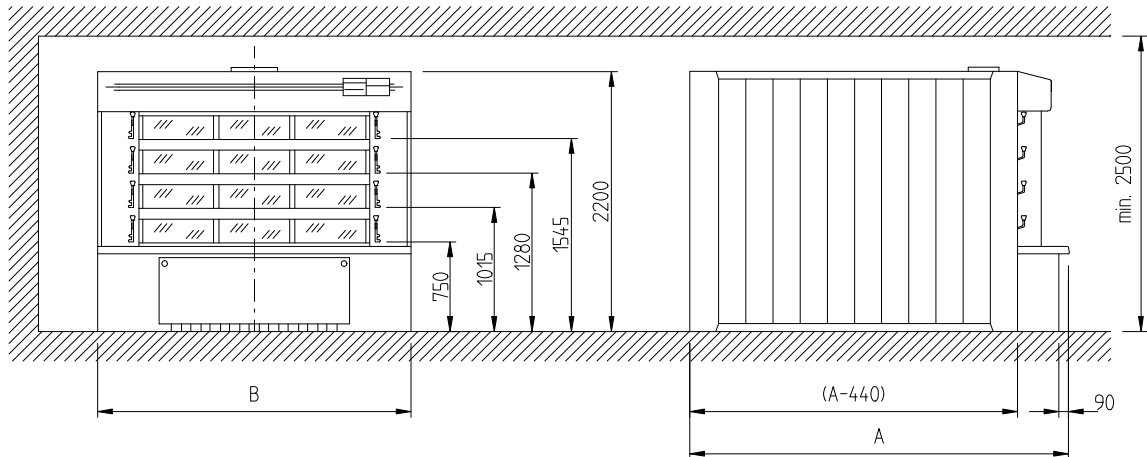
- *telaio di infornamento e sfornamento in lamiera con archetto apri-porta*
- *l'adozione dell'elevatore integrato comporta uno spazio tecnico di mm.400 + 400 ai lati del forno - vedi disegni sezione apposita*
- *agganci basculanti sull'elevatore*
- *maniglione sollevamento stesso lato comandi elettrici forno*

FORNO CERVAP DT	FORNI/Forni-B_2002/021
CERVAP OVEN DT	01/10/01



modello model	superficie al suolo floor space (m <sup>2</sup> )	superficie di di cottura baking area (m <sup>2</sup> )	A (m) lunghezza totale overall length	B (m) larghezza totale overall width	C (m) lung. max con telaio d'inform. functional length	Potenza Termica Heating power		Potenza Elettrica kW
						kW	kcal/h	
600.6.184	5.78	6.77	2.840	2.040	5.370	57.0	49000	1.0
600.6.205	6.07	7.53	3.220	2.040	6.120	57.0	49000	1.0
600.6.242	7.33	8.89	3.600	2.040	6.870	70.9	61000	1.0
600.8.169	5.29	8.27	2.600	2.040	5.130	64.0	55000	1.0
600.8.184	5.78	9.03	2.840	2.040	5.370	70.9	61000	1.0
600.8.205	6.07	10.04	3.220	2.040	6.120	77.9	67000	1.0
600.8.242	7.33	11.85	3.600	2.040	6.870	82.6	71000	1.0
600.9.184	7.53	10.16	2.840	2.650	5.370	77.9	67000	1.0
600.9.205	8.54	11.29	3.220	2.650	6.120	82.6	71000	1.0
600.9.242	9.54	13.33	3.600	2.650	6.870	95.4	82000	1.0
600.12.169	6.89	12.41	2.600	2.650	5.130	82.6	71000	1.0
600.12.184	7.53	13.55	2.840	2.650	5.370	87.2	75000	1.0
600.12.205	7.90	15.06	3.220	2.650	6.120	95.4	82000	1.0
600.12.242	9.54	17.77	3.600	2.650	6.870	118.6	102000	1.0
750.6.184	6.59	8.35	2.840	2.320	5.370	70.9	61000	1.0
750.6.205	7.47	9.27	3.220	2.320	6.120	77.9	67000	1.0
750.6.242	8.35	10.95	3.600	2.320	6.870	82.6	71000	1.0
750.8.184	6.59	11.13	2.840	2.320	5.370	77.9	67000	1.0
750.8.205	8.35	12.37	3.220	2.320	6.120	95.4	82000	1.0
750.8.242	8.35	14.60	3.600	2.320	6.870	95.4	82000	1.0
750.9.184	8.73	12.52	2.840	2.320	5.370	82.6	71000	1.0
750.9.205	9.91	13.91	3.220	3.080	6.120	95.4	82000	1.0
750.9.242	11.08	16.42	3.600	3.080	6.870	107.0	92000	1.0
750.12.184	8.73	16.69	2.840	3.080	5.370	107.0	92000	1.0
750.12.205	9.91	18.55	3.220	3.080	6.120	118.6	102000	1.0
750.12.242	11.08	21.90	3.600	3.080	6.870	141.9	122000	1.0

FORNO CERVAP DT	FORNI/Forni-B_2002/023
CERVAP OVEN DT	01/10/01



- ① valvola evacuazione vapore  $\varnothing 150\text{mm}$   
steam exhaust valve dia. 150mm
- ② scarico cappa predisposto per tubo  $\varnothing 200\text{mm}$   
hood exhaust arranged for pipe dia.200mm
- ③ pozzetto scarico condensa  
sump pit
- ④ alimentazione acqua  $\varnothing 12-14''$   
water inlet dia. 12-14"
- ⑤ scarico condensa vaporiera 3/4"  
stemer drainage 3/4"

⑥ scarico fumi predisposto per tubo  $\varnothing 200$   
smoke exhaust arranged for pipe dia. 200

⑦ bruciatore } GASOLIO : TUBO DI RAME  $\varnothing 12/14$   
                  } GAS : TUBO ZINCATO  $\varnothing 3/4''$

burner } GASOIL : PIPE  $\varnothing 12/14$   
          } GAS : PIPE ZINCATO  $\varnothing 3/4''$

⑧ alimentazione elettrica 230V - 1PH+N+Gr - 50Hz, messa a terra  
obbligatoria e indipendente per ciascun forno  
electric feeding 230V - 1PH+N+Gr - 50Hz, independent ground  
connection on each oven  
h=2200mm

Sezione-Section

