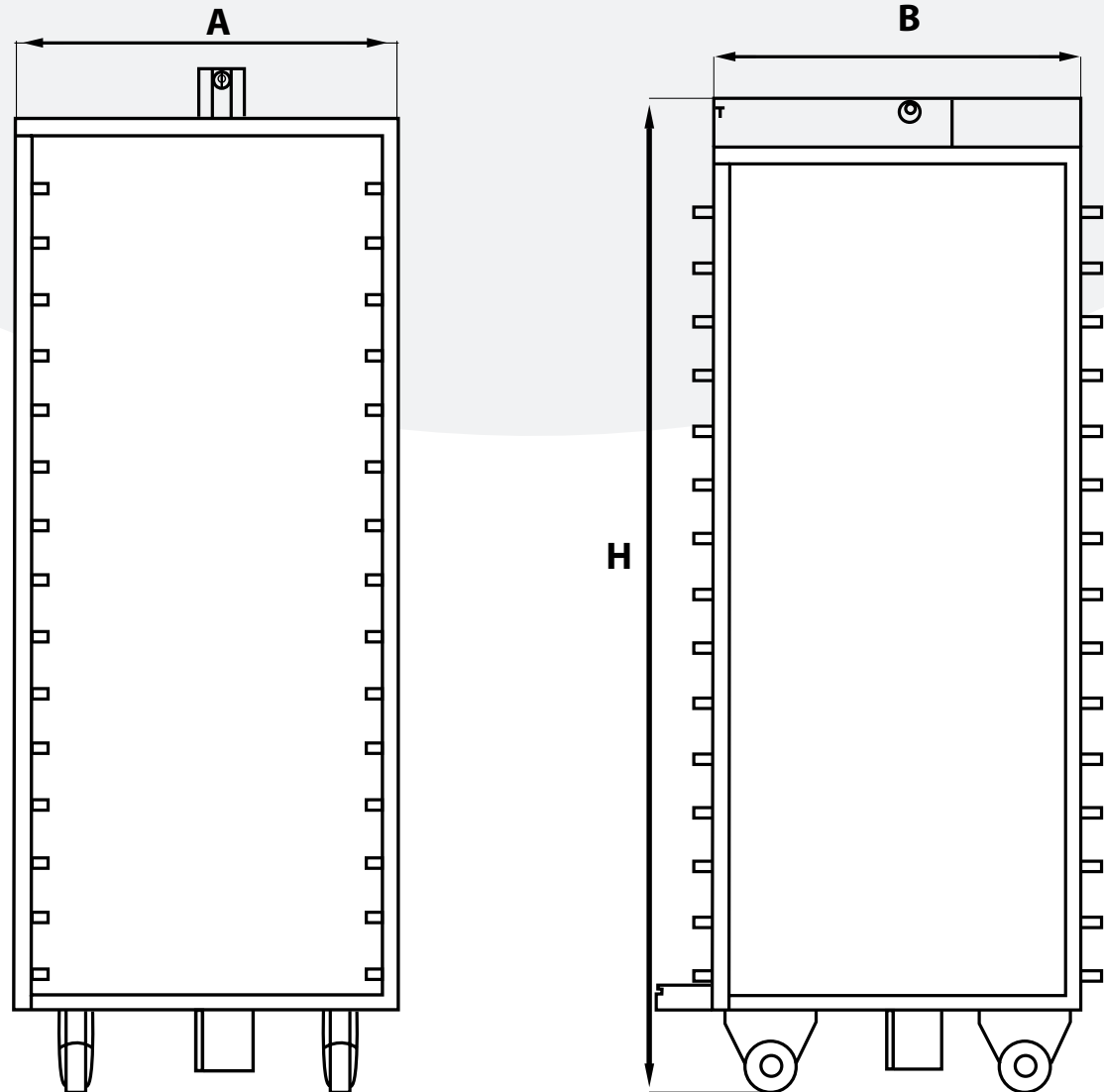


CARRELLI/RACKS

Modello	Dimensioni teglie	Dimensioni esterne			Numero teglie	Spazio tra le teglie	Altezza con gancio
Model	Trays dimensions	Overall dimensions			Number of trays	Gap between Trays	High with hook
	cm	cm				cm	cm
		A	B	H			
Avangarde 1240	60x40	460	620	132	12	8,75	133,3
Avangarde 1540	60x40	460	620	162	15	9,0	163,3
Avangarde 1250	50x70	560	760	132	12	8,75	133,3
	45x65	510	670	132	12	8,75	133,3
Avangarde 1680	60x80	660	820	186	18	8,8	186,8
Avangarde 1880	80x80	820	880	186	18	8,8	186,8



FORNI ROTATIVI A CONVENZIONE  
CONVECTION ROTATING OVEN

**DAVID AVANGARDE**



## FORNI ROTATIVI AVANGARDE

- Forno di cottura a convezione costituito da una unica camera con carrello rotativo.
- Distribuzione d'aria sulle teglie in movimento costante.
- Adatto all'installazione in qualsiasi laboratorio di panetteria e pasticceria.
- Costruito interamente in acciaio.
- Robustezza ed estetica finemente curata, sistema di chiusura della porta in due punti con maniglione verticale.
- Porta in acciaio dotata di due cristalli.
- Aspiratore di vapori di tipo assiale.
- Lo scambiatore di calore e uno speciale sistema di ricircolo d'aria attraverso serrande permettono una cottura ottimale del prodotto con il minor consumo.
- Rampa di accesso in acciaio inox con moderata inclinazione.
- Sistema di agganciamento carrello con gancio superiore.
- Il sistema di rotazione è composto da un motoriduttore e da un limitatore di coppia pre-tarato.
- Vaporizzatore di nuova concezione che garantisce un'abbondante erogazione di umidità in ogni punto del carrello.

- L'alimentazione d'acqua alla vaporiera avviene a mezzo di elettrovalvola in bronzo.
- L'aspiratore dei vapori si trova nella cappa esterna ed entra in funzione automaticamente all'apertura della porta del forno. Lo stesso può essere attivato manualmente anche attraverso l'utilizzo di un tasto dedicato sul pannello di controllo. La rapida uscita dei vapori assicura una migliore asciugatura del prodotto.
- Il risparmio di energia è garantito dal massimo isolamento con lana di roccia a densità costante che garantisce la minima inerzia termica.
- Pannello di controllo elettromeccanico o elettronico (optional).
- Funzionamento elettrico o con bruciatore gas o gasolio.
- Il bruciatore del tipo ad aria soffiata a gas (metano o GPL) o a gasolio è posizionato sul lato sinistro.
- Le resistenze elettriche di tipo corazzato sono alimentate in modo differenziato, garantendo così il mantenimento della temperatura con una potenza inferiore alla totale.
- Temperatura massima di esercizio: 300° C.

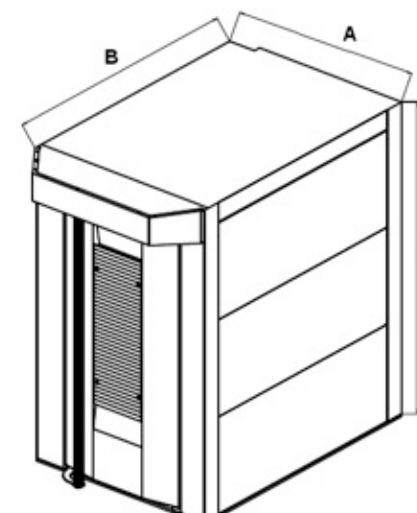
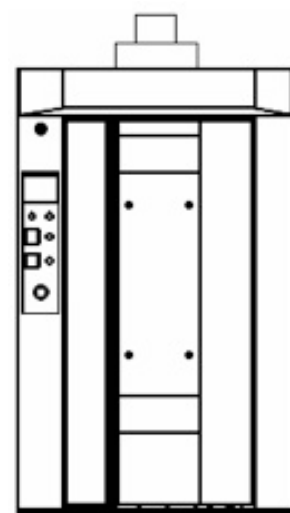
## AVANGARDE ROTATING OVENS

- Convection baking oven with a single rotary rack deck.
- Constantly moving air distribution on the pans.
- Suitable for installation in all bakery and pastry shops.
- Made entirely out of steel.
- Finely crafted esthetics combined with great sturdiness, two-point door closure system with large vertical handle.
- Steel door with two plate glass windows.
- Axial vapor exhauster.
- The heat exchanger and a special air circulation system by means of dampers bake products perfectly with less consumption.
- Access ramp made of stainless steel and with moderate slope.
- Upper hook rack connection system.
- The rotation system consists of a geared motor and a pre-adjusted torque limiter.
- Newly designed vapor generator ensures an abundant supply of moisture at every point on the rack.
- Water is supplied to the vapor generator through a bronze solenoid valve.
- The vapor exhauster is in the outer hood and starts to operate automatically every time the oven door is opened. It can also be controlled manually using the on/off key on the control panel. Fast removal of vapors guarantees improved drying of the product.
- Energy savings are ensured by excellent insulation using constant density rock wool that offers minimum thermal inertia.
- The control panel is electromechanical or electronic (optional).
- Oven operation can be electric or with gas or fuel oil burner.
- The blown air burner for gas (methane or LPG) or for fuel oil is positioned on the left side.
- Shielded electric heating coils are differentially powered to permit temperatures to be maintained with power levels lower than total oven power.
- Maximum operating temperature is 300° C



## MODELLO AVANGARDE / MODEL AVANGARDE

Modello	Numero Teglie	Dimensioni teglie	Superficie di cottura	Dimensioni esterne			Altezza locale	Peso	Potenza elettrica	Potenza termica	
Model	Number of trays	Trays dimensions	Baking surface	Overall dimensions			Room height	Weight	Electric power	Termic power	
		cm	m <sup>2</sup>	H	A	B	h	Kg	Kw	Kcal/h	Btu/h
Avangarde 1240 E	12	60x40	3	165	102	144	270	520	16		
Avangarde 1240 D	12	60x40	3	165	102	144	270	520		20000	80000
Avangarde 1240 G	12	60x40	3	165	102	144	270	520		20000	80000
Avangarde 1250 E	12	50x70	5,2	165	115	154	270	630	22,5		
Avangarde 1250 D	12	50x70	5,2	165	115	154	270	630		30000	120000
Avangarde 1250 G	12	50x70	5,2	165	115	154	270	630		30000	120000
Avangarde 1540 E	15	60x40	3,6	195	102	144	270	700	20		
Avangarde 1540 D	15	60x40	3,6	195	102	144	270	700		25000	100000
Avangarde 1540 G	15	60x40	3,6	195	102	144	270	700		25000	100000
Avangarde 1860 E	16/18	60x80	9	220	140	189	270	920	45		
Avangarde 1860 D	16/18	60x80	9	220	140	189	270	920		45000	180000
Avangarde 1860 G	16/18	60x80	9	220	140	189	270	920		45000	180000
Avangarde 1880 E	18	80x80	10/11,5	220	150	199	270	960	47		
Avangarde 1880 D	18	80x80	10/11,5	220	150	199	270	960		55000	220000
Avangarde 1880 G	18	80x80	10/11,5	220	150	199	270	960		55000	220000



## I NOSTRI FORNI MODULARI PROGRESS / OUR MODULAR OVENS PROGRESS



Pannello di controllo anche con vapore  
Control panel also with steam