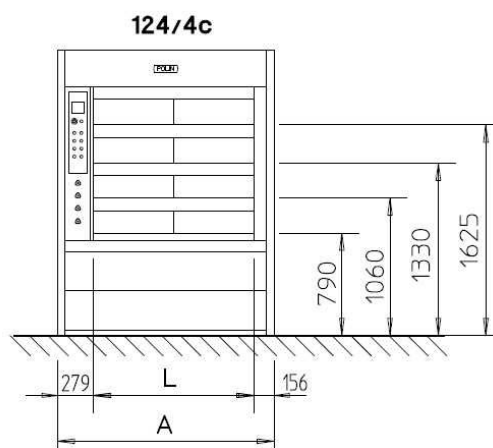
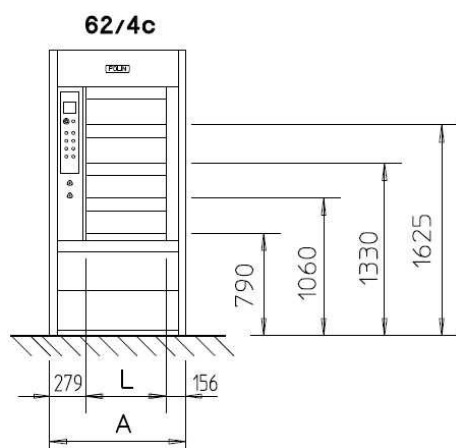
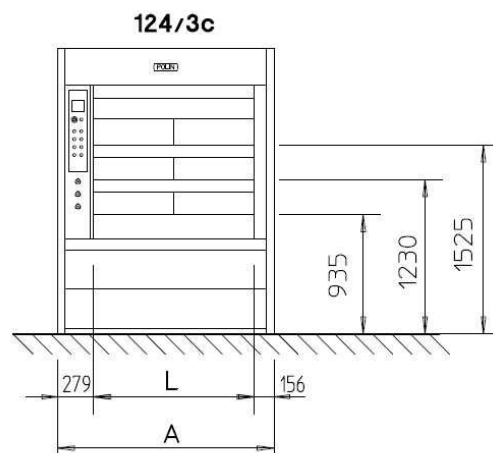
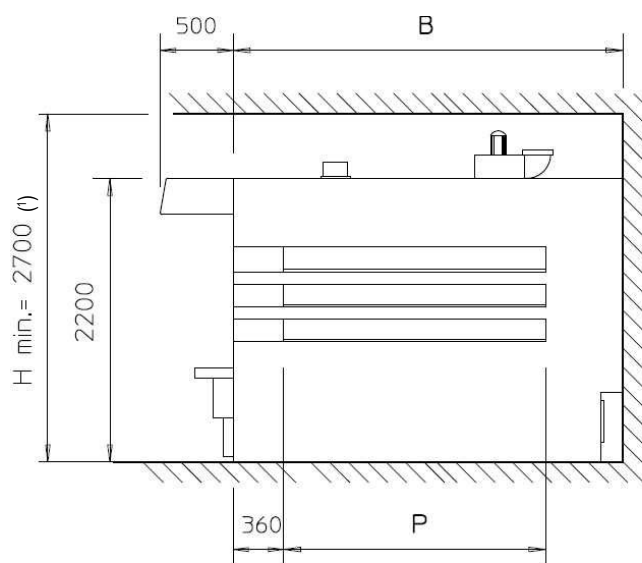


DRAGO 890





Tubazione acqua fredda	Water inlet	Ø ¾" GAS
Tubazione scarico acqua vaporiere	Steamer drain	Ø 1" GAS
Arrivo tubazione combustibile	Fuel pipe inlet	-----
Uscita scarico vapori	Steam exhaust output	DR. 62 Ø 150 mm DR. 124 Ø 250 mm (2)
Tubazione scarico fumi	Fume exhaust pipe	Ø 150 mm

(1) 2800 CON MOTORE A 2 VELOCITÀ / 2800 WITH A 2 SPEED MOTOR

(2) DIAMETRO MINIMO TUBAZIONE SCARICO VAPORI 200 MM. / MINIMUM DIAMETER PIPE EXHAUST FUMES 200 MM.

CARATTERISTICHE DI SERIE

RANGE DI FUNZIONAMENTO

- Temperatura massima 350°

CONTROLLO DELL'ENERGIA

- Singola temperatura per tutte le camere

STRUTTURA

- Fronte in acciaio inox con bancale
- Portine bocca con cristallo smontabile
- Vetro portine basso emissivo
- Agganci portine bocca in acciaio inox
- Camere di cottura con fianchi in acciaio inox
- Piani di cottura in fibrocemento
- Rivestimento in acciaio preverniciato

CIRCUITO FUMI

- Silenziatore camino e pannelli per insonorizzazione bancale

VAPORE

- Vaporiera per ogni camera di cottura (mod L=62, 1 vaporiera per 2 camere)
- Vaporiere posizionate all'interno del giro fumi
- Testate vaporiere e relativa raccorderia in materiale anticorrosione
- Gruppo elettrovalvole acqua posizionato sul tetto del forno

SCARICO VAPORI

- Scarico vapori per ogni camera di cottura (mod L=62, 1 comando per 2 camere)
- Cappa con aspiratore vapori
- Aspiratore vapori ad 1 velocità
- Valvole scarico vapori manuali

IMPIANTO ELETTRICO

- Comandi a sinistra
- Quadro elettrico accessibile dal davanti per facilitare la manutenzione
- Sistema di illuminazione con 1 luce per camera posizionate in bocca, facilmente sostituibile

ALIMENTAZIONE ELETTRICA STANDARD

- 400/50/3N

STANDARD FEATURES

OPERATING RANGE

- Maximum temperature 350°

ENERGY CONTROL

- Single temperature probe for all the decks

STRUCTURE

- Stainless steel front with base
- Doors with dismountable glass
- Low emission door glass
- St/St door hooks
- Baking deck with stainless steel sides
- Baking plates in fibre-cement
- Prepainted steel covering

SMOKES CIRCUIT

- Smoke chimney silencer and front deck soundproofing panels

STEAM

- Steamer for each deck (mod L=62, 1 steamer for 2 decks)
- Steamers place inside the combustion chamber
- Front side steamers and relevant fittings in anti-corrosion material
- Water solenoid valve unit placed on the oven roof

STEAM EXHAUST

- Steam exhaust for each baking deck (mod L=62, 1 control for 2 decks)
- Hood with steam exhaust fan
- Steam exhaust fan at 1 speed
- Manual steam discharge valves

ELECTRIC INSTALLATION

- Controls on the left hand side
- Electric panel accessible from the front to facilitate the servicing
- Lighting system with 1 light per deck placed at front, easily replaceable

STANDARD POWER SUPPLY

- 400/50/3N

MODELLO MODEL			4,2/ 62x170-4	5,3/ 62x214-4	6,4/ 62x258-4	6,3/124x170-3	8,4/124x170-4	8,0/124x214-3	10,6/124x214-4	9,6/124x258-3	12,8/124x258-4
CAMERE DECKS		N°	4	4	4	3	4	3	4	3	4
DIMENSIONI UTILI CAMERE USEFUL DIMENSION DECKS	LARGHEZZA WIDTH	L mm	620	620	620	1240	1240	1240	1240	1240	1240
	PORTINE DOORS	N° mm	1 x 620	1 x 620	1 x 620	2 x 620	2 x 620	2 x 620	2 x 620	2 x 620	2 x 620
	PROFONDITÀ DEPTH	P mm	1700	2140	2580	1700	1700	2140	2140	2580	2580
	ALTEZZE (standard) HEIGHT (standard)	4° mm	200	200	200	-	200	--	200	--	200
		3° mm	200	200	200	200	200	200	200	200	200
		2° mm	170	170	170	200	170	200	170	200	170
		1° mm	170	170	170	200	170	200	170	200	170
DIMENSIONI INGOMBRO	LARGHEZZA WIDTH	A mm	1055	1055	1055	1675	1675	1675	1675	1675	1675
OVERALL DIMENSION	LUNGHEZZA LENGTH	B mm	2680	3120	3560	2680	2680	3120	3120	3560	3560
POTENZA INSTALLATA	TERMICA ⁽¹⁾ THERMIC	kcal/h x 1000	41	45	49	55	70	65	75	75	78
INSTALLED POWER	ELETTRICA ELECTRICAL	kW	2,3	2,3	2,3	3,9	3,9	3,9	3,9	3,9	3,9
PASSAGGIO MIN. PORTA MIN. ENTRANCE PASSAGE		mm	800 x 1900	800 x 1900	800 x 1900	700 x 1500	700 x 1500	700 x 1500	700 x 1500	700 x 1500	700 x 1500
PESO WEIGHT		kg	1950	2100	2250	2400	2800	2600	3000	2800	3200

⁽¹⁾ POTENZA MASSIMA INSTALLATA / MAXIMUM INSTALLED POWER

N.B. I FORNI POSSONO FUNZIONARE ANCHE CON UNA POTENZA INFERIORE / OUR OVENS CAN RUN AT A LOWER POWER AS WELL