

E200 PRG / E250 PRG

Linha Turbo PRG



E200 PRG

E250 PRG



MODELO

- E200 PRG - Oito (8) - Assadeiras 58 cm x 70 cm
- E250 PRG - Sete (7) - Assadeiras 60cm x 80 cm

INDICAÇÃO DE USO

- Para padarias, cafés, lanchonetes, lojas de conveniência e apoio em restaurantes e instalações que destinam-se a servir a todo momento.

CARACTERÍSTICAS E FUNCIONALIDADES

- Armazena 100 receitas com até 4 passos cada, mais um passo de Pré Aquecimento;
- Conexão USB para importação e exportação de receitas.
- Controle de temperatura de 50°C a 250°C;
- Construídos em aço inoxidável;
- Isolamento de alta performance;
- Pés ajustáveis;
- Aquecimento por resistências blindadas;
- Sistema de convecção de ar forçado por meio de turbinas radiais, com sistema de reversão;
- Função: Convecção Off para confeitaria;
- Função Controle de Umidade durante o passo
- Porta com vidro duplo temperado permitindo facilidade na higienização;
- Vapor gerado por injeção de água no início do passo;
- Sistema de iluminação de câmara;
- Uso eficiente de energia;
- 1 ano de garantia para peças e mão de obra (exceto itens de desgaste natural).

ITEM DE SÉRIE

- Base para apoio do forno.

ACESSÓRIO OPCIONAL

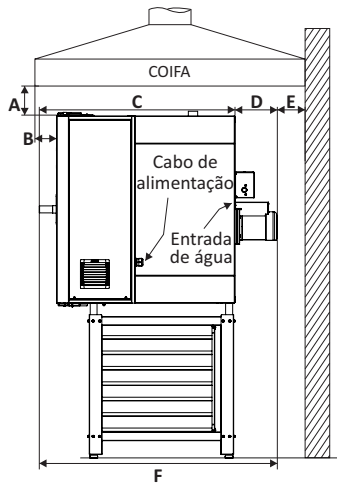
- Coifa Carenagem (sem sistema de exaustão)

CERTIFICAÇÃO

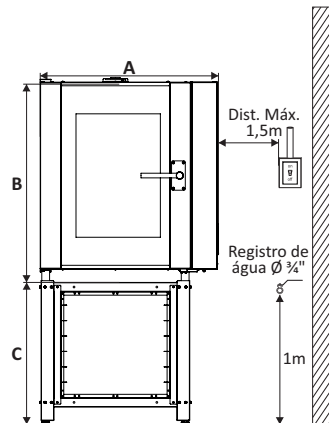
- Forno E200 PRG é certificado conforme Portaria INMETRO Nº 446.

OBS.: COTAS EM MILÍMETROS (mm)

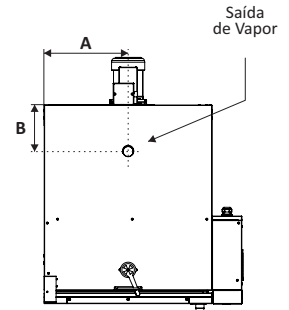
ESQUEMA DE INSTALAÇÃO



	A	B	C	D	E	F
E200 PRG	400	300	1066	230	75	1296
E250 PRG	400	300	1166	230	75	1396



	A	B	C
E200 PRG	973	1080	775
E250 PRG	973	1155	775



Saídas de Vapor: Ø60mm

	A	B
E200 PRG	412	226
E250 PRG	412	226

INSTRUÇÕES GERAIS

É obrigatório a utilização de coifa para captação de vapores gerados durante o forneio. A coifa deve respeitar a altura mínima de 40cm acima do teto do forno e projetar-se 30cm além da face frontal do forno de modo que os vapores emanados da saída de vapor e na abertura da porta sejam captados pela coifa.

Não recomendamos posicionar perto de fogões, fritadeiras, chapas e outros equipamentos que liberam gordura, fumaça e calor.

Instalar em local nivelado e ventilado. Instalação incorreta pode anular a garantia.

ESPECIFICAÇÕES ELÉTRICAS

Certifique-se de que as características da rede elétrica no local da instalação, estejam de acordo com as especificações da etiqueta de identificação localizada na traseira do equipamento.

O disjuntor deve estar localizado no máximo a 1,5m do equipamento.

Esse equipamento deve ser devidamente aterrado para evitar choque elétrico.

As características da rede elétrica no local da instalação são de responsabilidade do cliente.

Modelo	Tensão (V)	Fases	Freq. (Hz)	Potência (kW)	Disjuntor (A)	Cabo (mm ²)	Tomada
E200 PRG	220	Tri	50/60	15	50	4x10	63A (3P+T)
	380	Tri	50/60	15	32	5x4	32A (4P+T)
E250 PRG	220	Tri	50/60	20.3	63	4x16	63A (3P+T)
	380	Tri	50/60	20.3	40	5x10	63A (3P+N+T)

ESPECIFICAÇÕES HIDRÁULICAS

Conexão de entrada de água de 3/4" BSP.

Aperte as conexões hidráulicas manualmente, não use ferramenta.

Recomendamos filtro original 3M (não incluso) para reduzir a dureza da água. A boa qualidade da água é responsabilidade do cliente e precisa estar de acordo com as seguintes especificações:

- Fator pH: 7.0-8.5
- TDS: 50-125ppm
- Sílica < 13ppm
- Cloreto < 25ppm
- Cloreto Livre < 0.1ppm
- Pressão: 3 a 8 m/H₂O
- Alcalinidade: 50-100ppm
- Dureza: 50-100ppm (3<6 gpg)

DIMENSÕES

Modelo	Dimensões do Produto				Dimensões do Produto Embalado			
	Alt. (mm)	Larg. (mm)	Prof. (mm)	Peso (kg)	Alt. (mm)	Larg. (mm)	Prof. (mm)	Peso (kg)
E200 PRG	1080	973	1296	191	1280	1140	1490	250
E250 PRG	1155	973	1396	197	1280	1140	1590	256
Capacidade	E200 PRG				E250 PRG			
	8 Assadeiras 58cm x 70cm				7 Assadeiras 60cm x 80cm			
Distâncias mínimas para ventilação					Distâncias de movimentação do equipamento para manutenção			
Lateral Esquerda	Traseira	Lateral Direita	Lateral Esquerda	Traseira	Lateral Direita			
25mm	75mm	25mm	150mm	150mm	800mm			

E200 PRG / E250 PRG

Línea Turbo PRG



E200 PRG

E250 PRG



MODELO

- E200 PRG - Ocho (8) - Bandejas 58 cm x 70 cm
- E250 PRG - Siete (7) - Bandejas 60cm x 80 cm

INDICACIÓN DE USO

- Para panaderías, cafés, cafeterías, tiendas de conveniencia y apoyo en restaurantes e instalaciones que se destinan a servir en todo momento.

CARACTERÍSTICAS Y FUNCIONALIDADES

- Almacena 100 recetas con hasta 4 pasos cada uno más precalentamiento;
- Conexión USB para importación / exportación de recetas.
- Control de temperatura de 50° C hasta 250° C;
- Construido en acero inoxidable;
- Aislamiento de alto rendimiento;
- Pies ajustables;
- Calentamiento por resistencias blindadas;
- Sistema de convección de aire forzado mediante turbinas radiales, con sistema de reversión;
- Función Control de humedad durante el paso;
- Función: Convección OFF para confitería;
- Puerta con vidrio doble templado que permite facilidad en la higienización;
- Vapor generado por inyección de agua al comienzo del paso;
- Iluminación de cámara;
- Uso eficiente de energía;
- 1 año de garantía para piezas y mano de obra (excepto artículos de desgaste natural).

ACCESORIO DE SERIE

- Base para soporte de horno.

ACCESORIO OPCIONAL

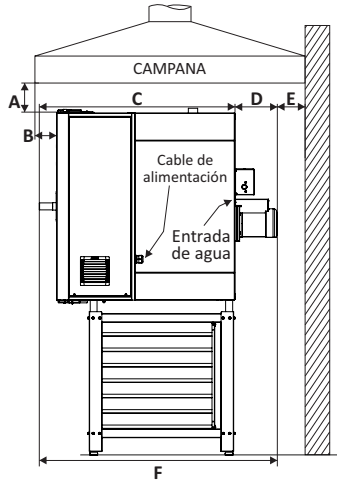
- Campana Carenado (sin sistema de escape).

CERTIFICACIÓN

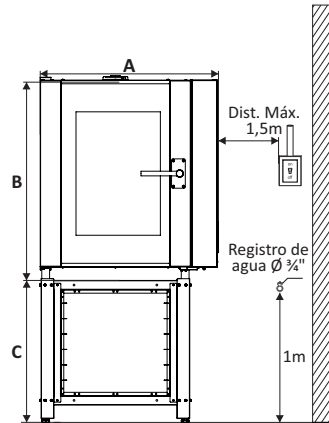
- El horno E200 PRG está certificado según la Ordenanza INMETRO No. 446.

OBS.: CUOTAS EM MILIMETROS (mm)

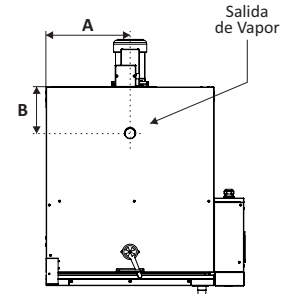
DIAGRAMA DE INSTALACIÓN



	A	B	C	D	E	F
E200 PRG	400	300	1066	230	75	1296
E250 PRG	400	300	1166	230	75	1396



	A	B	C
E200 PRG	973	1080	775
E250 PRG	973	1155	775



Salida de Vapor: Ø60mm

	A	B
E200 PRG	412	226
E250 PRG	412	226

INSTRUCCIONES GENERALES

Es obligatorio la instalación de una campana, la misma deberá respetar la altura mínima de 40 cm por encima del techo del horno y proyectar 30 cm más allá de la cara frontal del horno de modo que los vapores emanados de la salida de vapor y en la abertura de la puerta sean captados por la campana.

No recomendamos ubicar cerca de cocinas, freidoras, planchas y otros equipos que liberan grasa, humo y calor.

Instalar en sitio nivelado y ventilado. La instalación incorrecta puede anular la garantía.

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

Asegúrese de que las características eléctricas de la red de la construcción se ajusten a las especificaciones de la etiqueta de identificación que se encuentra en la parte trasera del equipo.

El disyuntor debe estar ubicado a un máximo de 1,5 m del equipo.

Este equipo debe estar debidamente conectado a tierra para evitar descargas eléctricas.

Las características de la red eléctrica en el lugar de la instalación son responsabilidad del cliente.

Modelo	Tensión (V)	Fases	Frec. (Hz)	Potencia (kW)	Disyuntor (A)	Cable (mm ²)	Enchufe
E200 PRG	220	Tri	50/60	15	50	4x10	63A (3P+T)
	380	Tri	50/60	15	32	5x4	32A (4P+T)
E250 PRG	220	Tri	50/60	20.3	63	4x16	63A (3P+T)
	380	Tri	50/60	20.3	40	5x10	63A (3P+N+T)

ESPECIFICACIONES HIDRÁULICAS

Conexión de entrada de agua de 3/4 "BSP.

Apriete manualmente las conexiones hidráulicas. Recomendamos el filtro original 3M (no incluido) para reducir la dureza del agua. La buena calidad del agua es responsabilidad del cliente y necesita estar de acuerdo con las siguientes reglas

Factor pH: 7.0-8.5 Cloruro < 25ppm Alcalinidad: 50-100ppm
 TDS: 50-125ppm Cloruro Libre < 0.1ppm Dureza: 50-100ppm (3<6 gpg)
 Sílice < 13ppm Presión: 3 a 8 m/H₂O -
 (En caso de alimentación por la red.)

DIMENSIONES

Modelo	Dimensiones del Producto				Dimensiones del Producto en Caja			
	Alt. (mm)	Ancho (mm)	Prof. (mm)	Peso (kg)	Alt. (mm)	Ancho (mm)	Prof. (mm)	Peso (kg)
E200 PRG	1080	973	1296	191	1280	1140	1490	250
E250 PRG	1155	973	1396	197	1280	1140	1590	256
Capacidad	E200 PRG				E250 PRG			
	8 Bandejas 58cm x 70cm				7 Bandejas 60cm x 80cm			
Distancias mínimas para la ventilación				Distancias de movimiento del equipo para mantenimiento				
Lateral Izquierda	Trasera	Lateral Derecha	Lateral Izquierda	Trasera	Lateral Derecha			
25mm	75mm	25mm	150mm	150mm	800mm			