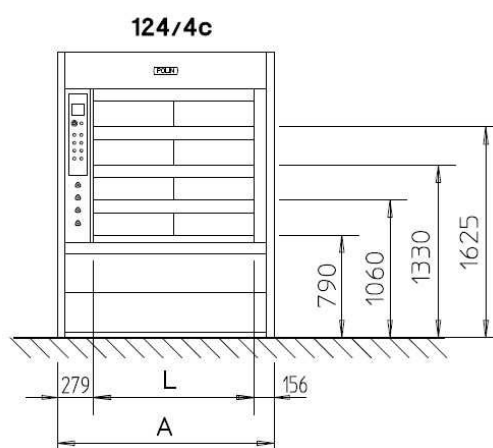
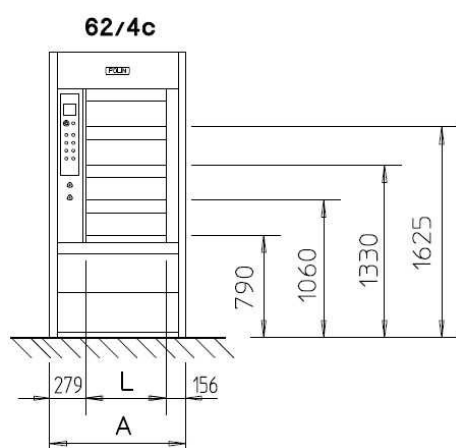
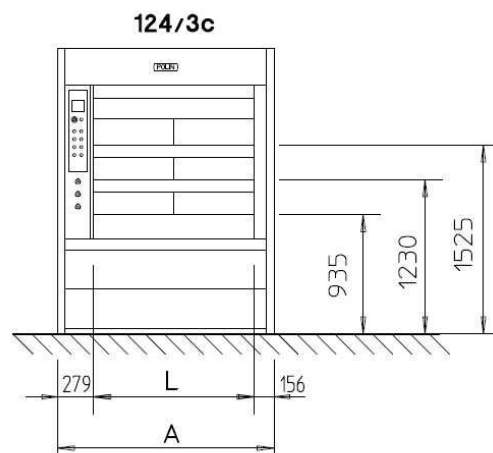
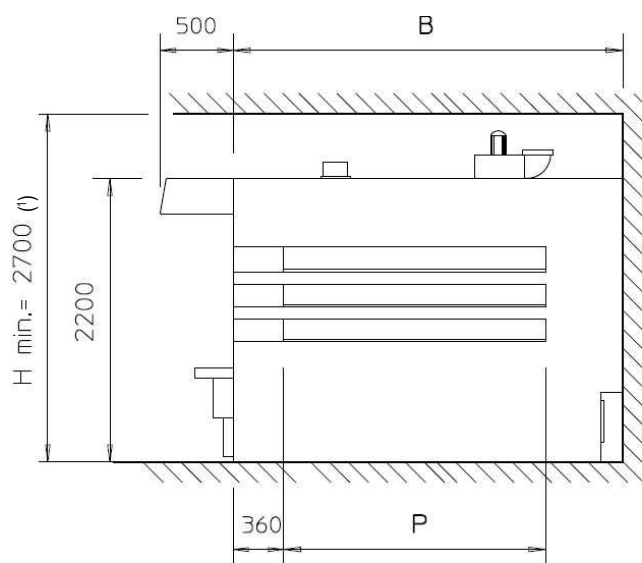


DRAGO 890





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

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

(?) 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 OVERALL DIMENSION	LARGHEZZA WIDTH	A mm	1055	1055	1055	1675	1675	1675	1675	1675	1675
	LUNGHEZZA LENGTH	B mm	2680	3120	3560	2680	2680	3120	3120	3560	3560
POTENZA INSTALLATA INSTALLED POWER	TERMICA ⁽¹⁾ THERMIC	kcal/h x 1000	41	45	49	55	70	65	75	75	78
	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