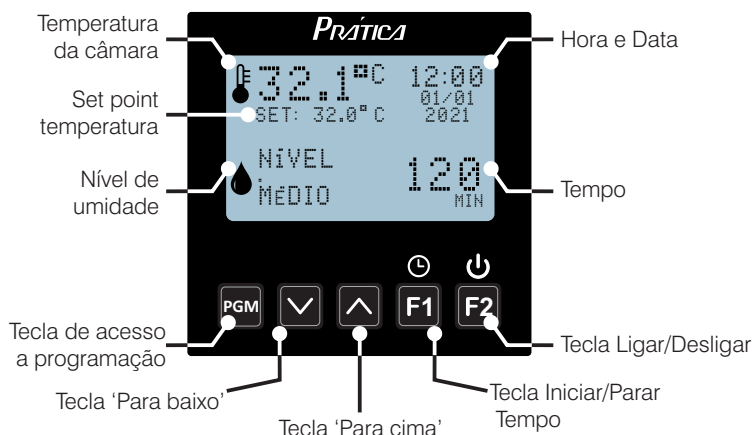
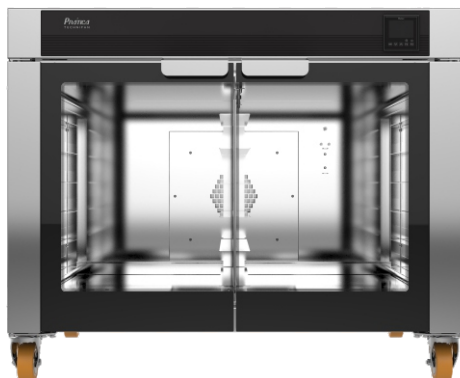


FERMENTADORA VITRINE 4.6



MODELO

- Fermentadora Vitrine 4.6 - Doze (12) - Assadeiras 40x60 cm.

INDICAÇÃO

- A Fermentadora Vitrine 4.6 é ideal para produtos de panificação e confeitaria em geral. O design do equipamento e a visibilidade dos produtos trazem atratividade para a frente de sua loja.

CARACTERÍSTICAS

- Controle de temperatura de 25°C até 45°C;
- Controle de umidade em 3 níveis;
- Controle de tempo;
- Construído em aço inoxidável;
- Aquecimento por resistência blindada;
- Sistema de geração e distribuição de vapor;
- Estrutura reforçada para empilhamento de fornos;
- Rodízios giratórios para facilitar a movimentação;
- Isolamento para evitar troca térmica com ambiente;
- Porta de vidro temperado que permite visualização e facilita a limpeza;
- Dreno para escoamento que facilita a higienização;
- Uso eficiente de energia;
- 1 ano de garantia para peças e mão de obra (exceto itens de desgaste natural).

COMPATÍVEL COM OS FORNOS

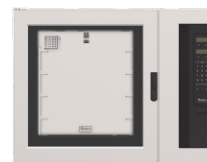
- HPE80;
- HPE80 Programável;
- HPE100 Programável;
- Lastro Fit 4.6.



LASTRO FIT 4.6



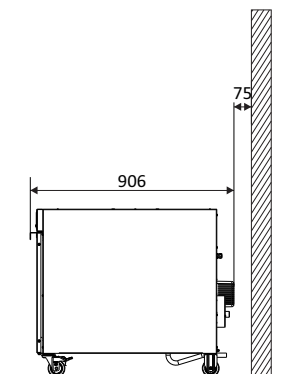
HPE80
PROGRAMÁVEL



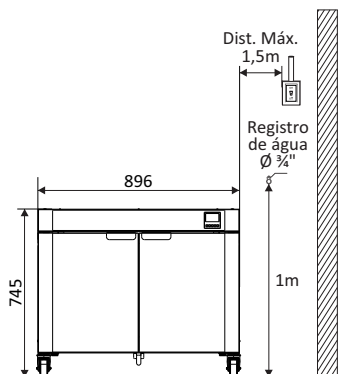
HPE100
PROGRAMÁVEL

ESQUEMA DE INSTALAÇÃO

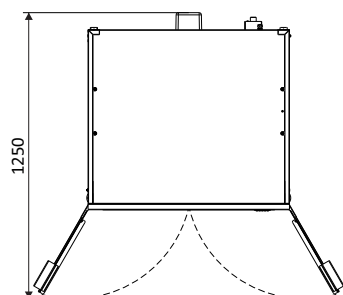
VISTA LATERAL



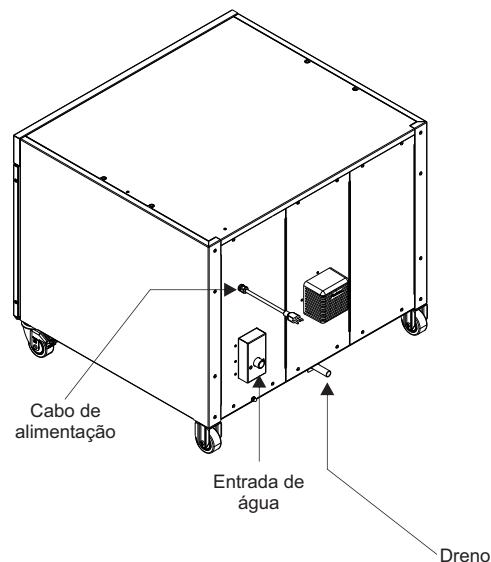
VISTA FRONTAL



VISTA SUPERIOR
COM A PORTA ABERTA



ENTRADAS/SAÍDAS



OBS.: COTAS EM MILÍMETROS (mm)

INSTRUÇÕES GERAIS

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 (mm²)	Tomada
F. Vitrine 4.6	220	Mono	50/60	1	16	3x1.5	16A (2P+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:

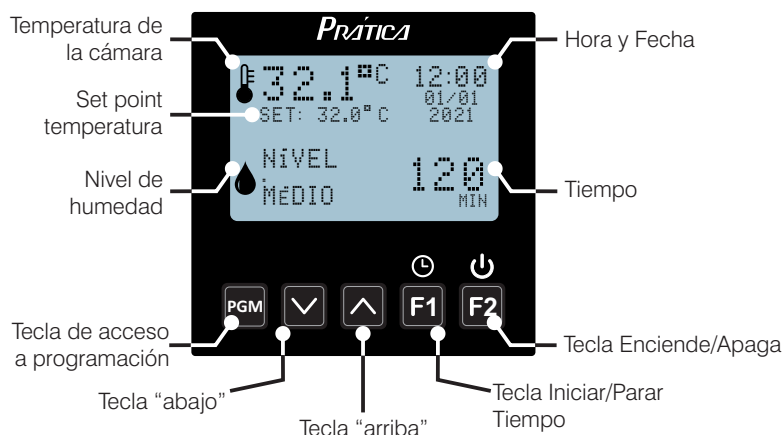
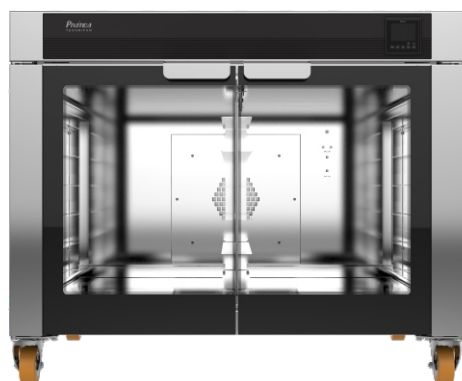
- Fator pH: 7.0-8.5
- TDS: 50-125ppm
- Silica < 13ppm
- Cloreto < 25ppm
- Cloreto Livre < 0.1ppm
- Pressão: 3 a 8 m/H O
- Alcalinidade: 50-100ppm
- Dureza: 50-100ppm (3<6 gpg)

A saída de água deve ser descarregadas em ralo ou conexão com a rede de esgoto.

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)
F. Vitrine 4.6	745	896	906	87	875	1015	995	125
Capacidade		Fermentadora Vitrine 4.6			12 Assadeiras 40 cm x 60 cm			
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		800mm		150mm

FERMENTADORA VITRINA 4.6



MODELO

- Fermentadora Vitrina 4.6 - Doce (12) - Bandejas 40 cm x 60 cm.

INDICACIÓN

- La Fermentadora Vitrina 4.6 es ideal para productos de panadería y repostería en general. El diseño del equipo y la visibilidad de los productos aportan atractivo al frente de su tienda.

CARACTERÍSTICAS

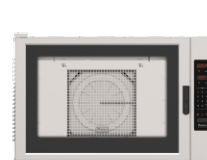
- Control de temperatura de 25° C hasta 45° C;
- Control de humedad en 3 niveles;
- Control de tiempo;
- Construido en acero inoxidable;
- Calentamiento por resistencia blindada;
- Sistema de generación y distribución de vapor;
- Estructura reforzada para apilamiento de hornos;
- Ruedas giratorias para facilitar la impulsión;
- Aislamiento para evitar el intercambio térmico con el medio ambiente;
- Puerta con vidrio doble templado que permite facilidad en la higienización;
- Drenaje que facilita la higiene;
- Uso eficiente de energía;
- 1 año de garantía para piezas y mano de obra (excepto artículos de desgaste natural).

COMPATIBLE CON HORNO

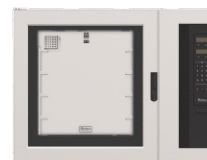
- HPE80;
- HPE80 Programable;
- HPE100 Programable;
- Lastro Fit 4.6.



LASTRO FIT 4.6



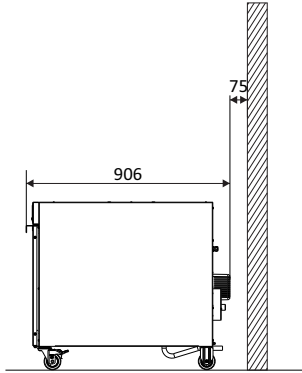
HPE80
PROGRAMABLE



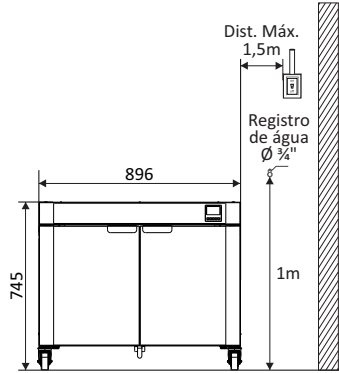
HPE100
PROGRAMABLE

DIAGRAMA DE INSTALACIÓN

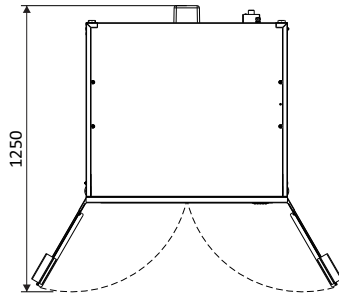
VISTA LATERAL



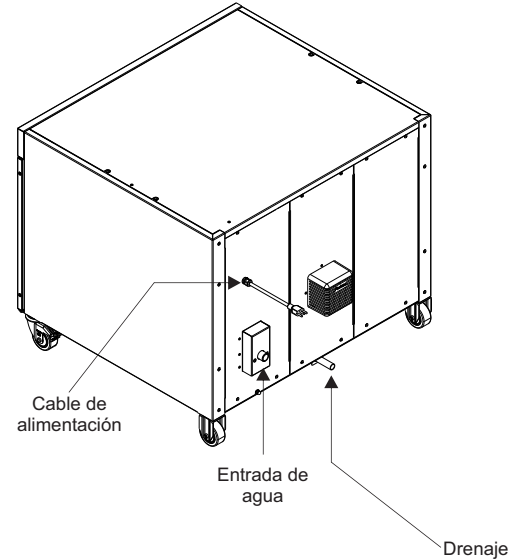
VISTA FRONTAL



VISTA SUPERIOR CON LA PUERTA ABIERTA



ENTRADAS/SALIDAS



OBS.: CUOTAS EM MILIMETROS (mm)

INSTRUCCIONES GENERALES

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
F. Vitrine 4.6	220	Mono	50/60	1	16	3x1.5	16A (2P+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
- TDS: 50-125ppm
- Sílice < 13ppm
- Cloruro < 25ppm
- Cloruro Libre < 0.1ppm
- Presión: 3 a 8 m/H₂O
- Alcalinidad: 50-100ppm
- Dureza: 50-100ppm (3<6 gpg)

La salida de agua debe descargarse en una conexión de drenaje o alcantarilla.

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)
F. Vitrine 4.6	745	896	906	87	875	1015	995	125
Capacidad		Fermentadora Vitrina 4.6			12 Bandejas 40 cm x 60 cm			
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	800mm	150mm			