

E500 PRG / E650 PRG

Linha Turbo PRG



E500 PRG

E650 PRG



MODELO

- E500 PRG - Doze (12) ou Dezoito (18) - Assadeiras 60cm x 80cm;
- E650 PRG - Dezesesseis (16) ou Vinte e cinco (25) - Assadeiras 60cm x 80cm.

INDICAÇÃO

- Para padarias e indústrias de panificação em geral.

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;
- Aquecimento por resistências blindadas;
- Sistema de convecção de ar forçado por meio de turbinas radiais, com sistema de reversão:
 - E500: 2 turbinas;
 - E650: 3 turbinas.
- Porta com vidro duplo temperado permitindo facilidade na higienização.
- Vapor em 3 níveis gerado por injeção de água no início do passo. Temperatura máxima de injeção de 230°C;
- Função: Convecção Off para confeitaria;
- Sistema de iluminação de câmara;
- Uso eficiente de energia;
- 1 ano de garantia para peças e mão de obra (exceto itens de desgaste natural).

ITENS DE SÉRIE

- Carro gaiola com 12 níveis (somente para E500)
- Carro gaiola com 16 níveis (somente para E650)

ACESSÓRIOS OPCIONAIS

- Coifa Carenagem (sem sistema de exaustão)
- Carro gaiola 12 níveis (E500) com suporte para assadeiras 60x80cm.
- Carro gaiola 18 níveis (E500) com suporte para assadeiras 60x80cm (ideal para biscoitos).
- Carro gaiola 16 níveis (E650) com suporte para assadeiras 60x80cm.
- Carro gaiola 25 níveis (E650) com suporte para assadeiras 60x80cm (ideal para biscoitos).

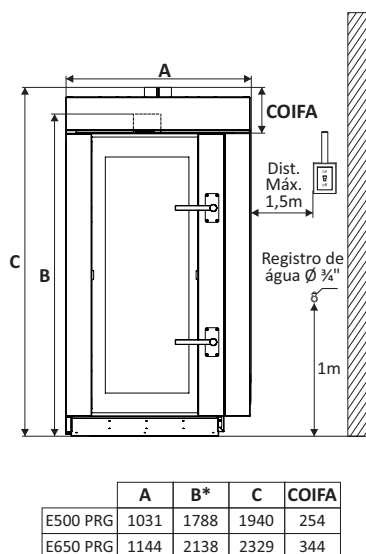
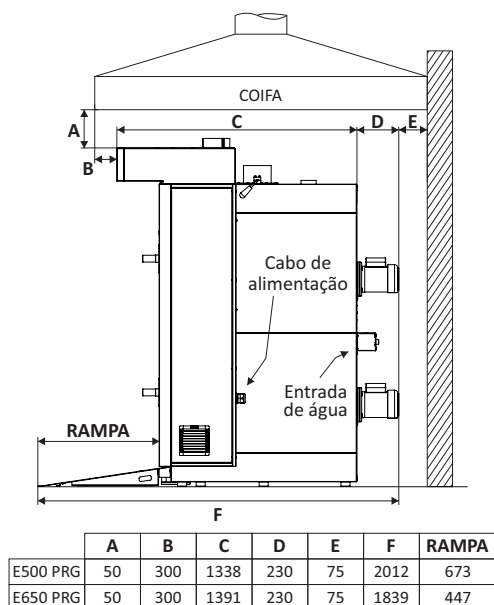


E500 PRG

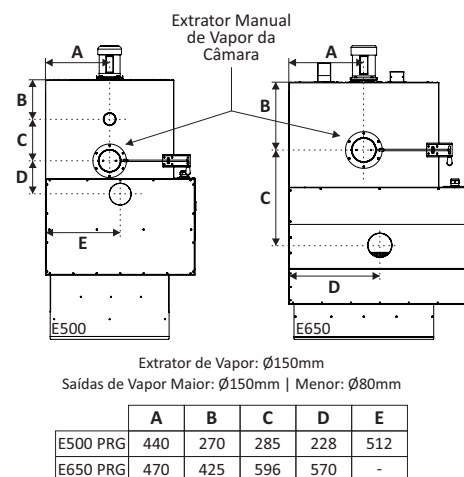
E650 PRG

ESQUEMA DE INSTALAÇÃO

OBS.: COTAS EM MILÍMETROS (mm)



*Altura máxima do forno sem coifa.



INSTRUÇÕES GERAIS

O equipamento possui uma carenagem (Acessório Opcional) para o teto com a finalidade de acabamento e captação passiva de vapores provenientes da abertura da porta.

É obrigatório a utilização de coifa para captação de vapores e gases gerados durante o forneio. A coifa deve respeitar a altura mínima de 5 cm acima do teto do forno e projetar-se 30 cm 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. Verificar a NBR 14518:2020 para o dimensionamento da 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 (mm²)	Tomada
E500 PRG	220	Tri	50/60	34.2	100	4x50	125A (3P+T)
	380	Tri	50/60	34.2	63	5x16	63A (3p+N+T)
E650 PRG	220	Tri	50/60	43	125	4x70	125A (3P+T)
	380	Tri	50/60	43	70	4x25	125A (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
- Silica < 13ppm
- Cloreto < 25ppm
- Cloreto Livre < 0.1ppm
- Pressão: 5 a 15 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)
E500 PRG	1788	1031	2012	350	2020	1280	1690	420
E650 PRG	2138	1144	1839	421	2340	1280	1690	500
Capacidade		Carro Gaiola (acessório de série)			Carro Gaiola (acessório opcional)			
E500 PRG		12 Assadeiras 60cm x 80cm			18 Assadeiras 60cm x 80cm ideal para biscoitos			
E650 PRG		16 Assadeiras 60cm x 80cm			25 Assadeiras 60cm x 80cm ideal para biscoitos			
Distância entre assadeiras			E500 PRG		105mm			
			E650PRG		95mm			
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

E500 PRG / E650 PRG

Línea Turbo PRG



E500 PRG

E650 PRG



MODELO

- E500 PRG - Doce (12) ou Dieciocho (18) - Bandejas 60cm x 80cm
- E650 PRG - Dieciséis (16) ou Veinticinco (25) - Bandejas 60cm x 80cm

INDICACIÓN DE USO

- Para panaderías e industrias de panadería en general.

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;
- Aquecimiento por resistências blindadas;
- Sistema de convección de aire forzado mediante turbinas radiales, con sistema de reversión;
 - E500 PRG: 2 turbinas;
 - E650 PRG: 3 turbinas.
- Puerta con vidrio doble templado que permite facilidad en la higienización;
- Vapor en 3 niveles generado mediante la inyección de agua al comienzo del proceso. Temperatura máxima de inyección de 230°C.
- Función: Convección OFF para confitería;
- 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

- Carro gaiola com 12 níveis (somente para E500 PRG);
- Carro gaiola com 16 níveis (somente para E650 PRG).

ACCESORIOS OPCIONALES

- Campana Carenado (sin sistema de escape).
- Carro jaula 12 niveles (E500 PRG) con soporte para asadores 60x80cm.
- Carro jaula 18 niveles (E500 PRG) con soporte para asadores 60x80cm (ideal para galletas).
- Carro jaula 16 niveles (E650 PRG) con soporte para asadores 60x80cm.
- Carro jaula de 25 niveles (E650 PRG) con soporte para asadores 60x80cm (ideal para galletas).

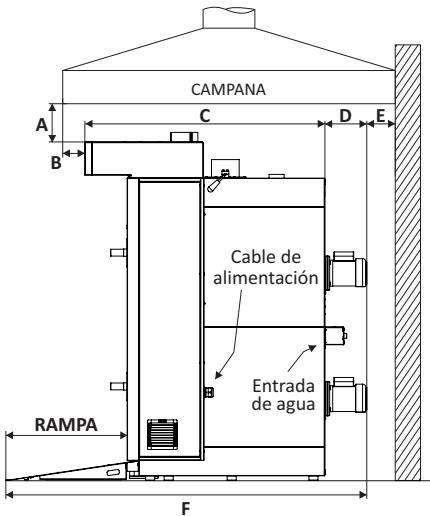


E500 PRG

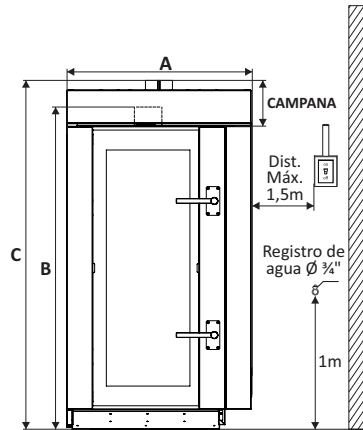
E650 PRG

DIAGRAMA DE INSTALACIÓN

OBS.: CUOTAS EM MILIMETROS (mm)

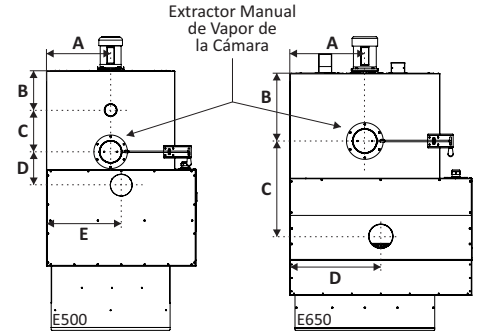


	A	B	C	D	E	F	RAMPA
E500 PRG	50	300	1338	230	75	2012	673
E650 PRG	50	300	1391	230	75	1839	447



	A	B*	C	CAMPANA
E500 PRG	1031	1788	1940	254
E650 PRG	1144	2138	2329	344

*Altura máxima del horno sin campana.



Extractor de Vapor: Ø150mm
Salidas de Vapor Mayor: Ø150mm | Más pequeño: Ø80mm

	A	B	C	D	E
E500 PRG	440	270	285	228	512
E650 PRG	470	425	596	570	-

INSTRUCCIONES GENERALES

El equipo posee un carenado (Accesorio Opcional) para el techo con la finalidad de acabado y captación pasiva de vapores provenientes de la apertura de la puerta.

Es obligatorio el uso de campana para la captación de vapores y gases generados durante el suministro. La campana de campana debe respetar una altura mínima de 5 cm por encima del techo del horno y proyectarse 30 cm más allá de la cara frontal del horno de modo que los vapores emanados de la salida de vapor y en la apertura de la puerta sean captados por la campana. Compruebe la norma NBR 14518:2020 para el cálculo de 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 (mm²)	Enchufe
E500 PRG	220	Tri	50/60	34.2	100	4x50	125A (3P+T)
	380	Tri	50/60	34.2	63	5x16	63A (3p+N+T)
E650 PRG	220	Tri	50/60	43	125	4x70	125A (3P+T)
	380	Tri	50/60	43	70	4x25	125A (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)
Silice < 13ppm Presión: 5 a 15 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)
E500 PRG	1788	1031	2012	350	2020	1280	1690	420
E650 PRG	2138	1144	1839	421	2340	1280	1690	500
Capacidad		Carro Jaula (accesorio de serie)			Carro Jaula (accesorio opcional)			
E500 PRG		12 Bandejas 60cm x 80cm			18 Bandejas 60cm x 80cm ideal para galletas			
E650 PRG		16 Bandejas 60cm x 80cm			25 Bandejas 60cm x 80cm ideal para galletas			
Distancia entre bandejas				E500 PRG	105mm			
				E650 PRG	95mm			
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		