

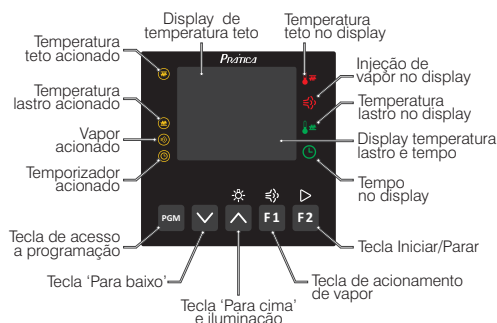
LINHA VITRINE



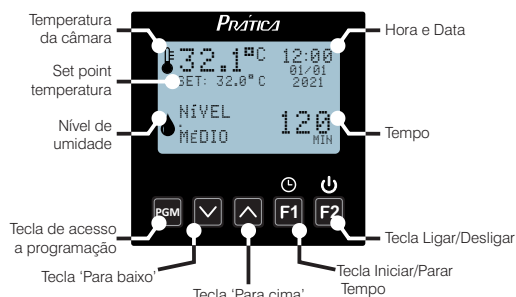
FORNO HPE80/HPE100



LASTRO FIT 4.6



FERMENTADORA VITRINE 4.6



INDICAÇÃO

- A linha Vitrine é ideal para assar os produtos na frente de loja. O design dos equipamentos e a visibilidade dos produtos trazem uma experiência única para o consumidor. Além do delicioso aroma do pão assando.
- Com a combinação dos equipamentos é possível produzir uma grande variedade de produtos de panificação e confeitaria e a programação de receitas garante a padronização dos produtos com simplicidade na operação.
- A linha Vitrine é composta por equipamentos compactos e oferece coifa condensadora (opcional) que dispensa a utilização de coifa convencional.

CARACTERÍSTICAS:

FORNO DE CONVECÇÃO HPE80/HPE100

- Capacidade: HPE80 4 Assadeiras 40cmx60cm / HPE100 5 Assadeiras 40cmx60cm;
- 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 até 250°C;
- Vapor em 3 níveis gerado por injeção de água no início do passo;
- Função Controle de Umidade durante o passo;
- Convecção por turbina, com sistema de reversão;
- Função: Convecção Off de parada de turbina;
- Iluminação de câmara;
- Porta com vidro duplo temperado.

SOMENTE HPE100:

- Porta com vidro rebatível permitindo facilidade na limpeza;
- Dreno que facilita a higienização;
- Extrator de Vapor Manual para retirar a umidade da câmara.

CAPACIDADE PRODUTIVA DO EQUIPAMENTO:

- HPE80 - Aproximadamente 320 pães por hora;
- HPE100 - Aproximadamente 400 pães por hora.

LASTRO FIT 4.6

- Capacidade: 1 Assadeira 40cmx60cm (por módulo);
- Controle de temperatura de teto e lastro de 50°C a 300°C;
- Porta com sistema exclusivo de articulação para limpeza interna (não há necessidade da remoção do vidro);
- Vaporizador de alta eficiência;
- Injeção de vapor em 3 níveis;
- Controle de tempo com alarme sonoro (não desliga o forno);
- Iluminação de câmara.

CAPACIDADE PRODUTIVA DO EQUIPAMENTO:

- Aproximadamente 60 pães por hora;

FERMENTADORA VITRINE 4.6

- Capacidade: Doze (12) - Assadeiras 40x60 cm;
- Controle de temperatura de 25°C até 45°C;
- Controle de umidade em 3 níveis;
- Controle de tempo;
- Estrutura reforçada para empilhamento de fornos;
- Rodízios giratórios para facilitar a movimentação;
- Porta de vidro temperado que permite visualização e facilita a limpeza;
- Dreno para escoamento que facilita a higienização;

- Todos os equipamentos possuem 1 ano de garantia para peças e mão de obra (exceto itens de desgaste natural).

BASE

- Base fechada com rodízio e suporte para assadeiras* (veja todas as configurações de bases com e sem suporte para assadeiras na pág.2).

ITENS DE SÉRIE

- Testeira de acabamento;

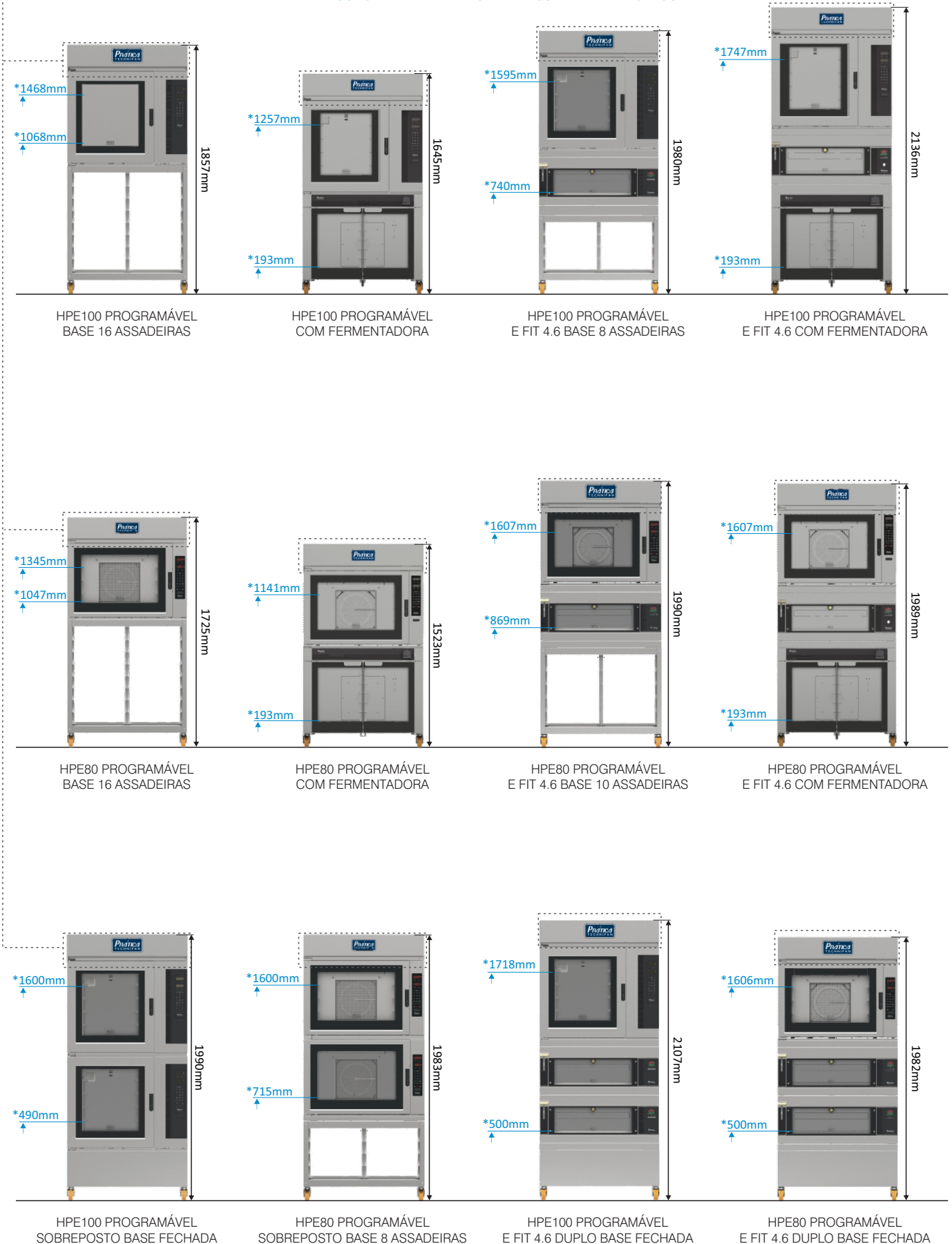
ACESSÓRIOS OPCIONAIS

- Coifa Condensadora;
- Assadeiras de alumínio 40cm x 60xm.

CONFIGURAÇÕES LINHA VITRINE

AS TESTEIRAS SÃO ITENS DE SÉRIE E AS COIFAS SÃO OPCIONAIS PARA TODAS AS CONFIGURAÇÕES (EXCETO FIT 4.6 - 1 MÓDULO)

* DIMENSÕES DA PRIMEIRA E ÚLTIMA ASSADEIRA ATÉ O PISO



CONFIGURAÇÕES LINHA VITRINE

AS TESTEIRAS SÃO ITENS DE SÉRIE E AS COIFAS SÃO OPCIONAIS PARA TODAS AS CONFIGURAÇÕES (EXCETO FIT 4.6 - 1 MÓDULO)

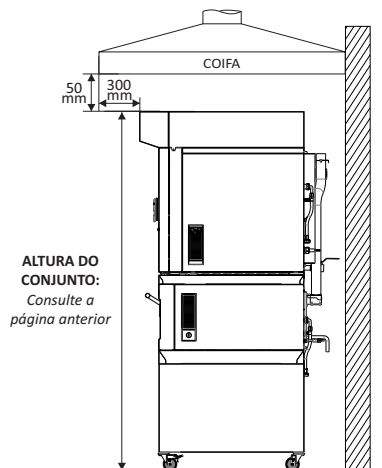
* DIMENSÕES DA PRIMEIRA E ÚLTIMA ASSADEIRA ATÉ O PISO



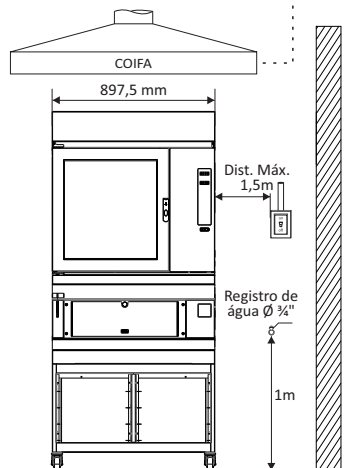
ESQUEMA DE INSTALAÇÃO

Todos os conjuntos da Linha Vitrine possuem largura padronizadas.

VISTA LATERAL



VISTA FRONTAL



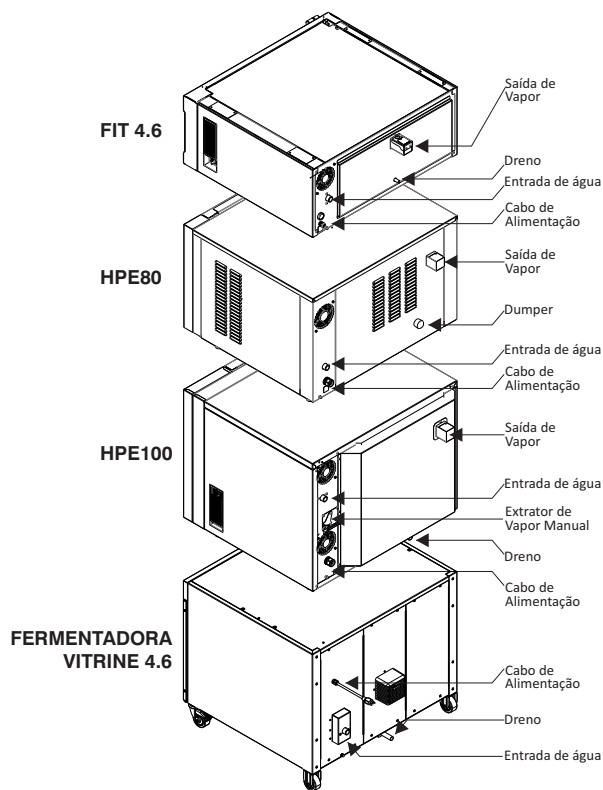
Em caso de aquisição da Coifa Condensadora dispensa-se a utilização de coifa convencional.

PROFUNDIDADE DO CONJUNTO

| CONFIGURAÇÕES FERMENTADORA VITRINE 4.6 | 906 mm |
|--|---------|
| CONFIGURAÇÕES COM FIT 4.6 | 1000 mm |
| CONFIGURAÇÕES COM HPE80 | 978 mm |
| CONFIGURAÇÕES COM HPE100 | 1041 mm |

Para configurações com 2 produtos diferentes, considerar a maior medida.

ENTRADAS/SAÍDAS



OBS.: COTAS EM MILÍMETROS (mm)

INSTRUÇÕES GERAIS

O equipamento possui uma carenagem no teto com a finalidade de acabamento.

Recomendamos a utilização de coifa para captação de vapores e gases gerados durante o forno. 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. **Em caso de aquisição da Coifa Condensadora dispensa-se a utilização de coifa convencional no local.**

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. Cada equipamento deve possuir um disjuntor exclusivo 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 |
|----------------|------------|-------|------------|---------------|---------------|-------------------------|----------------------|
| F. VITRINE 4.6 | 220 | Mono | 50/60 | 1 | 16 | 3x1.5 | 16A (2P+T) |
| LASTRO FIT 4.6 | 220 | Mono | 50/60 | 2.8 | 16 | 3x1.5 | 16A (2P+T) |
| HPE80 PROG. | 220 | Mono | 50/60 | 5.5 | 40 | 3x6 | 32A (2P+T) |
| | 220 | Tri | 50/60 | 5.5 | 20 | 4x4 | 32A (3P+T) |
| HPE100 PROG. | 380 | Tri | 50/60 | 5.5 | 16 | 5x2.5 | 16A (3P+N+T) |
| | 220 | Mono | 50/60 | 7.7 | 40 | 3x10 | 63A (2P+T) |
| HPE100 PROG. | 220 | Tri | 50/60 | 7.7 | 25 | 4x4 | 32A (3P+T) |
| | 380 | Tri | 50/60 | 7.7 | 16 | 5x2.5 | 16A (3P+N+T) |
| Coifa | 220 | Mono | 50/60 | 0.2 | 10 | 3x1.5 | 10A (2P+T) NBR 14136 |

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)

A saída de água dos fornos, fermentadora e da coifa condensadora (opcional) devem 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 | F. VITRINE 4.6 | | | 12 Assadeiras 40cm x 60cm | | | | |
| FIT 4.6 | 363 | 896 | 972 | 105 | 550 | 1000 | 1200 | 150 |
| Capacidade | 1MOD | | 2MOD | | 3MOD | | | |
| | 1 assadeiras 40cm x 60cm | | 2 assadeiras 40cm x 60cm | | 3 assadeiras 40cm x 60cm | | | |
| HPE80 | 600 | 905 | 894 | 86 | 750 | 1020 | 980 | 122 |
| Capacidade | HPE80 PROG. | | | 4 Assadeiras 40cm x 60cm | | | | |
| HPE100 | 707 | 896 | 957 | 96 | 915 | 1015 | 1085 | 136 |
| Capacidade | HPE100 PROG. | | | 5 Assadeiras 40cm x 60cm | | | | |
| Coifa | 195 | 895 | 994 | 47,5 | 295 | 995 | 1060 | 57,5 |
| 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 | | | |

LÍNEA VITRINA



INDICACIÓN

- La línea Vitrina es ideal para hornear productos en la tienda. El diseño del equipo y la visibilidad del producto brindan una experiencia de consumo única. Además del rico aroma del pan horneado.
- Con la combinación del equipo, es posible producir una amplia variedad de productos de panadería y confitería, y la programación de recetas garantiza la estandarización de los productos con una operación simple.
- La línea Vitrina consta de equipos compactos y ofrece campana de condensador (opcional) que no requiere el uso de campana convencional.

CARACTERÍSTICAS:

HORNO DE CONVECCIÓN HPE80/HPE100

- Capacidad: HPE80 4 Bandejas 40cmx60cm / HPE100 5 Bandejas 40cmx60cm;
- 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;
- Vapor de 3 niveles generado por inyección de agua al comienzo del paso;
- Función Control de humedad durante el paso;
- Convección de turbina, con sistema de inversión;
- Función: Convección Off de parada de la turbina;
- Iluminación de cámara;
- Puerta con vidrio doble templado.

SOLO HPE100:

- Puerta de vidrio plegable permitiendo facilidad en la limpieza;
- Drenaje que facilita la higienización;
- Extractor de vapor manual para eliminar la humedad de la cámara.

CAPACIDAD PRODUCTIVA DEL EQUIPO:

- HPE80 - Aproximadamente 320 panes por hora;
- HPE 100 - Aproximadamente 400 panes por hora.

LASTRO FIT 4.6

- Capacidad: 1 Bandeja 40cmx60cm (por módulo);
- Control de temperatura de techo y lastre de 50°C a 300°C;
- Puerta con sistema de articulación exclusivo para limpieza interna (no hay necesidad de la retirada de vidrio);
- Vaporizador de alta eficiencia;
- Inyección de vapor en 3 niveles;
- Control de tiempo con alarma acústica (No apaga el calentamiento del horno);
- Iluminación de cámara.

CAPACIDAD PRODUCTIVA DEL EQUIPO:

- Aproximadamente 60 panes por hora;

FERMENTADORA VITRINA 4.6

- Capacidad: Doce (12) - Bandejas 40x60 cm;
- Control de temperatura de 25°C a 45°C;
- Control de humedad en 3 niveles;
- Control de tiempo;
- Estructura reforzada para el apilamiento de hornos;
- Ruedas giratorias para facilitar el movimiento;
- Puerta de vidrio templado que permite la visualización y facilita la limpieza;
- Drenaje que facilita la higienización;

- Todos los equipos poseen 1 año de garantía para piezas y mano de obra (excepto artículos de desgaste natural).

BASE

- Base cerrada con ruedas y soporte para bandejas* (ver todas las configuraciones de base con y sin soporte para bandejas en la pág.2).

ACCESORIO DE SÉRIE

- Testera de acabado;

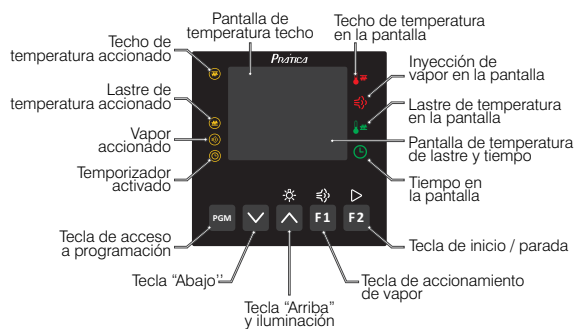
ACCESORIOS OPCIONALES

- Campana condensadora;
- Bandejas de aluminio 40cm x 60xm.

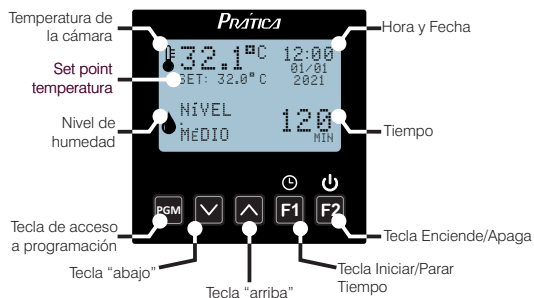
HORNO HPE80/HPE100



LASTRO FIT 4.6



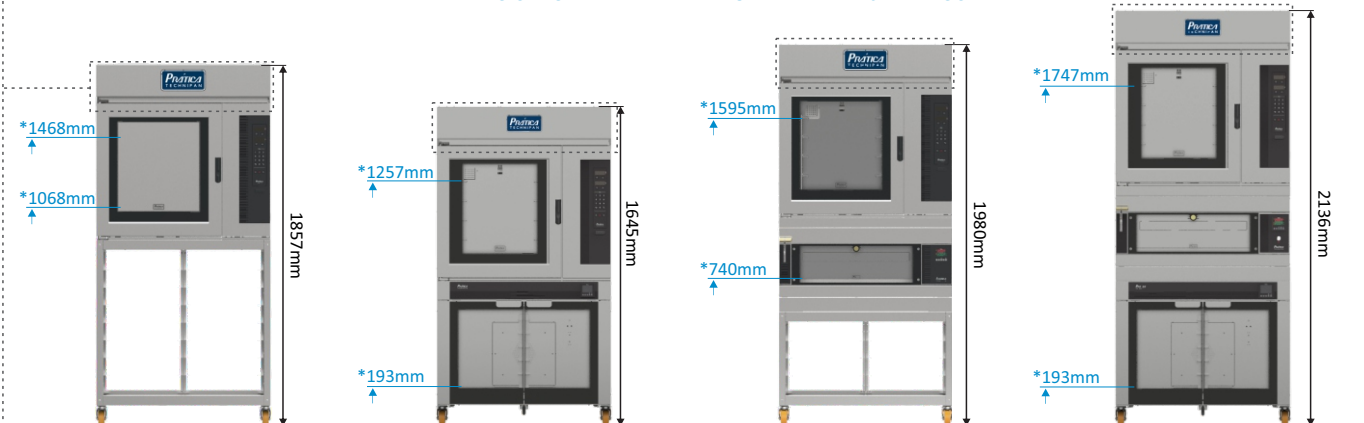
FERMENTADORA VITRINA 4.6



CONFIGURACIONES LÍNEA VITRINA

LAS TESTERAS SON ELEMENTOS DE SERIE Y LAS CAMPANAS SON OPCIONALES PARA TODAS LAS CONFIGURACIONES (EXCEPTO FIT4.6 - 1 MÓDULO)

* DIMENSIONES DE LA PRIMERA Y ÚLTIMA BANDEJA AL PISO

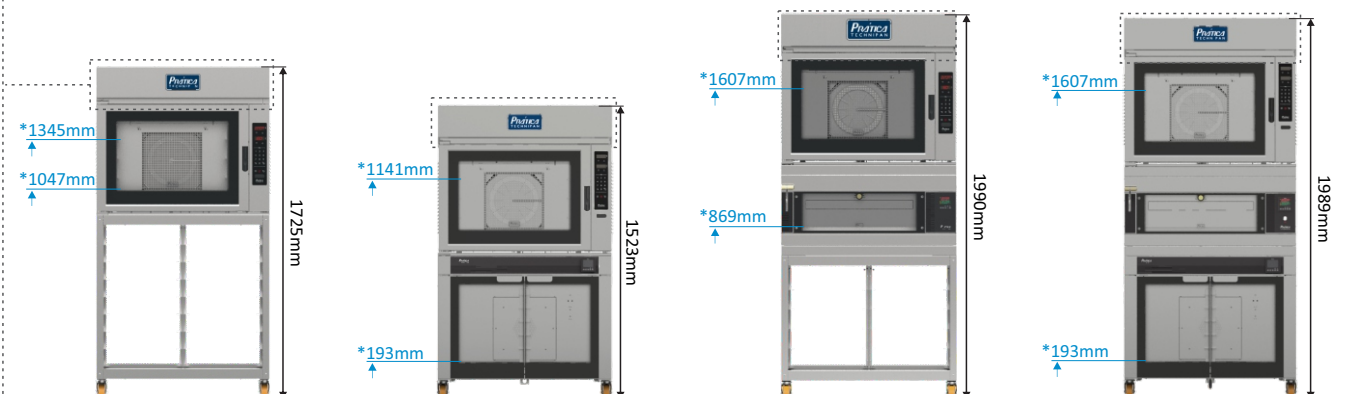


HPE100 PROGRAMABLE
BASE 16 BANDEJAS

HPE100 PROGRAMABLE
CON FERMENTADORA

HPE100 PROGRAMABLE
Y FIT 4.6 BASE 8 BANDEJAS

HPE100 PROGRAMABLE Y
FIT 4.6 CON FERMENTADORA

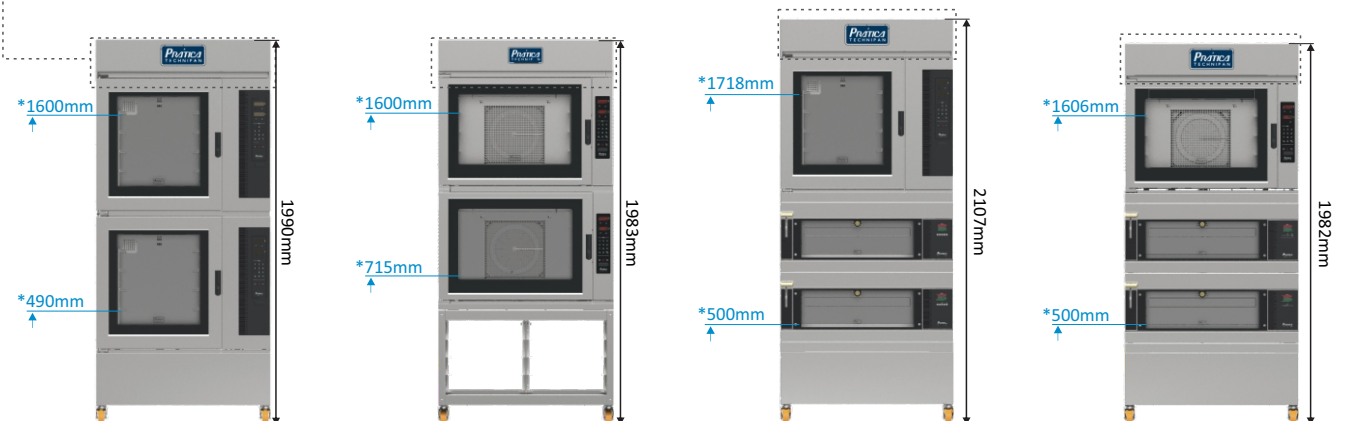


HPE80 PROGRAMABLE
BASE 16 BANDEJAS

HPE80 PROGRAMABLE
CON FERMENTADORA

HPE80 PROGRAMABLE
Y FIT 4.6 BASE 10 BANDEJAS

HPE80 PROGRAMABLE Y
FIT 4.6 CON FERMENTADORA



HPE100 PROGRAMABLE
SOBREPUESTO BASE CERRADA

HPE80 PROGRAMABLE
SOBREPUESTO BASE 8 BANDEJAS

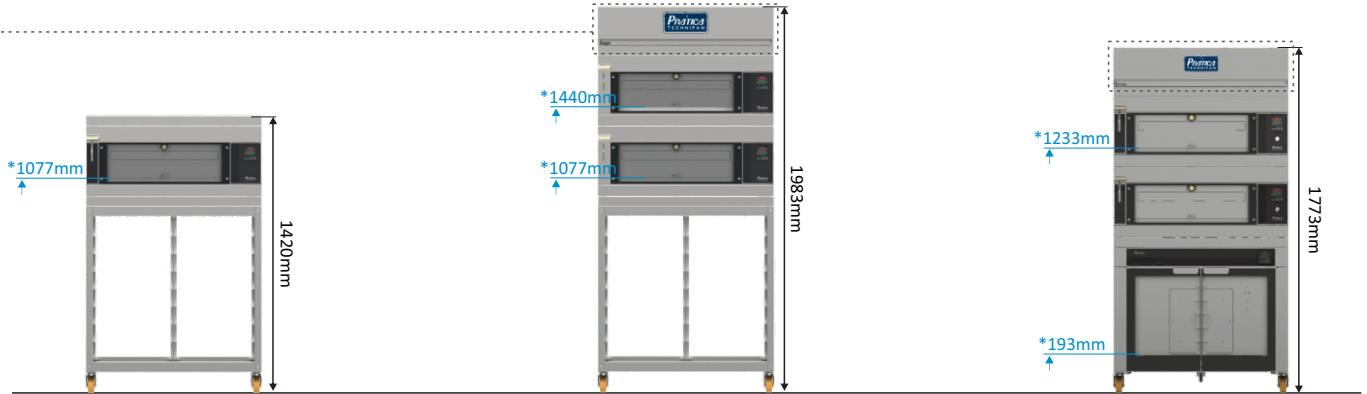
HPE100 PROGRAMABLE
Y FIT 4.6 DOBLE BASE CERRADA

HPE80 PROGRAMABLE
Y FIT 4.6 DOBLE BASE CERRADA

CONFIGURACIONES LÍNEA VITRINA

LAS TESTERAS SON ELEMENTOS DE SERIE Y LAS CAMPANAS SON OPCIONALES PARA TODAS LAS CONFIGURACIONES (EXCEPTO FIT4.6 - 1 MÓDULO)

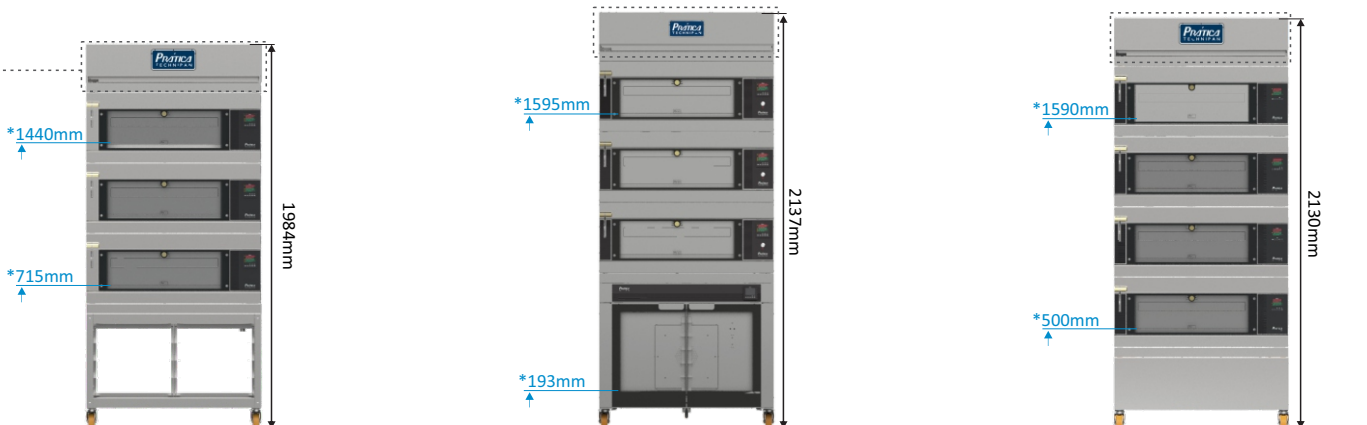
* DIMENSIONES DE LA PRIMERA Y ÚLTIMA BANDEJA AL PISO



LASTRO FIT 4.6 - 1 MÓDULO
BASE 16 BANDEJAS

LASTRO FIT 4.6 - 2 MÓDULOS
BASE 16 BANDEJAS

LASTRO FIT 4.6 - 2 MÓDULOS
CON FERMENTADORA



LASTRO FIT 4.6 - 3 MÓDULOS
BASE 8 BANDEJAS

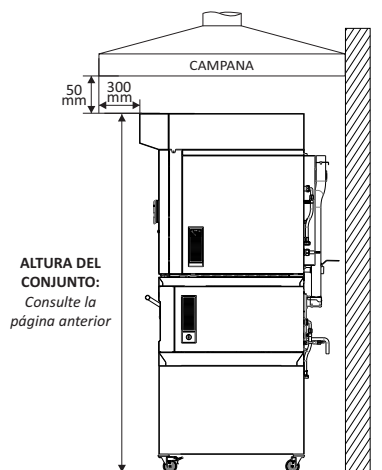
LASTRO FIT 4.6 - 3 MÓDULOS
CON FERMENTADORA

LASTRO FIT 4.6 - 4 MÓDULOS
BASE CERRADA

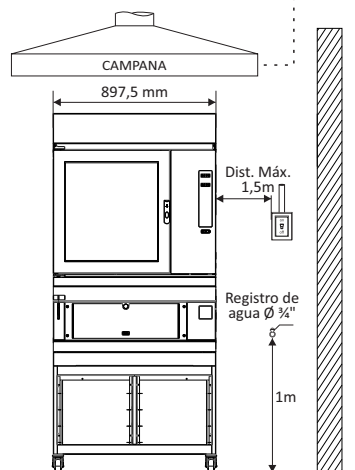
DIAGRAMA DE INSTALACIÓN

Todos los conjuntos de la Línea Vitrina tienen altura y anchura estandarizadas.

VISTA LATERAL



VISTA FRONTAL



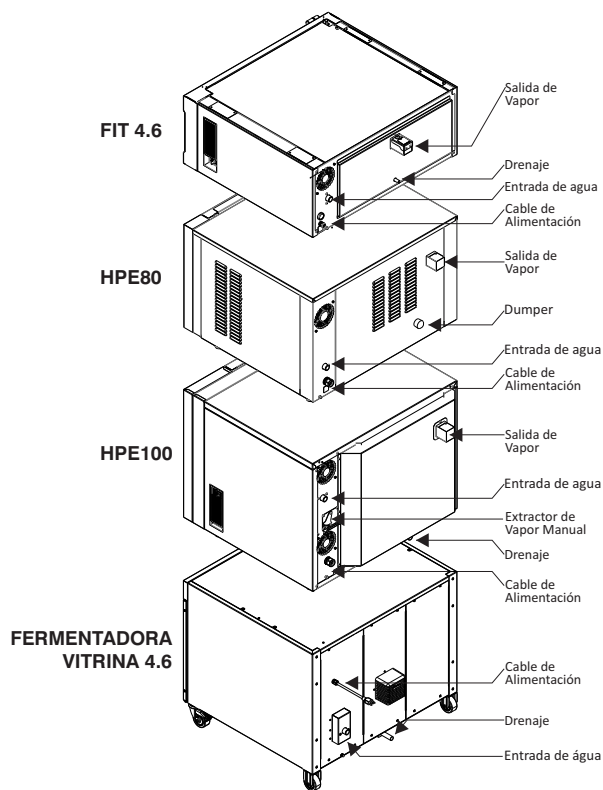
En caso de compra de la Campana Condensadora, se renuncia al uso de campana convencional

PROFUNDIDAD DEL CONJUNTO

| CONFIGURACIONES FERMENTADORA VITRINA 4.6 | 906 mm |
|--|---------|
| CONFIGURACIONES CON FIT 4.6 | 1000 mm |
| CONFIGURACIONES CON HPE80 | 978 mm |
| CONFIGURACIONES CON HPE100 | 1041 mm |

Para configuraciones con 2 productos diferentes, considerar la medida más grande.

ENTRADAS/SALIDAS



NOTA: CUOTAS EN MILÍMETROS (mm)

INSTRUCCIONES GENERALES

El equipo tiene un carenado en el techo con la finalidad de acabado.

Recomendamos utilizar campana para la captación de vapores y gases generados durante el suministro. La campana debe respetar la 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 abertura de la puerta sean capturados por la campana. Verificar a NBR 14518:2020 para el cálculo de la campana. **En caso de adquisición de la Campana Condensadora, no se requiere el uso de una campana convencional en el sitio**

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

ESPECIFICAÇÕES ELÉTRICAS

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. Cada equipo debe tener un disyuntor único ubicado a menos 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.

| Equipo | Voltaje (V) | Frec. (Hz) | Fases | Potencia(kW) | Disyuntor (A) | Cable (mm ²) | Enchufe |
|----------------|-------------|------------|-------|--------------|---------------|--------------------------|----------------------|
| F. VITRINA 4.6 | 220 | Mono | 50/60 | 1 | 16 | 3x1.5 | 16A (2P+T) |
| LASTRO FIT 4.6 | 220 | Mono | 50/60 | 2.8 | 16 | 3x1.5 | 16A (2P+T) |
| HPE80 PROG. | 220 | Mono | 50/60 | 5.5 | 40 | 3x6 | 32A (2P+T) |
| | 220 | Tri | 50/60 | 5.5 | 20 | 4x4 | 32A (3P+T) |
| HPE100 PROG. | 380 | Tri | 50/60 | 5.5 | 16 | 5x2.5 | 16A (3P+N+T) |
| | 220 | Mono | 50/60 | 7.7 | 40 | 3x10 | 63A (2P+T) |
| Campana | 220 | Tri | 50/60 | 7.7 | 25 | 4x4 | 32A (3P+T) |
| | 380 | Tri | 50/60 | 7.7 | 16 | 5x2.5 | 16A (3P+N+T) |
| Campana | 220 | Mono | 50/60 | 0.2 | 10 | 3x1.5 | 10A (2P+T) NBR 14136 |

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
- Silíce < 13ppm
- Cloruro < 25ppm
- Cloruro Libre < 0.1ppm
- Presión: 5 a 15 m/H₂O
- Alcalinidad: 50-100ppm
- Dureza: 50-100ppm (3<-6 gpg)

La salida de agua de los hornos, de la fermentadora y de la campana condensadora (opcional) 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. VITRINA 4.6 | 745 | 896 | 906 | 87 | 875 | 1015 | 995 | 125 |
| Capacidad | F. VITRINA 4.6 | | | 12 Bandejas 40cm x 60cm | | | | |
| FIT 4.6 | 363 | 896 | 972 | 105 | 550 | 1000 | 1200 | 150 |
| Capacidad | 1MOD | | 2MOD | | 3MOD | | | |
| | 1 bandejas 40cm x 60cm | | 2 bandejas 40cm x 60cm | | 3 bandejas 40cm x 60cm | | | |
| | HPE80 | | HPE80 PROG. | | 4 Bandejas 40cm x 60cm | | | |
| HPE80 | 600 | 905 | 894 | 86 | 750 | 1020 | 980 | 122 |
| Capacidad | HPE100 | | | 5 Bandejas 40cm x 60cm | | | | |
| HPE100 | 707 | 896 | 957 | 96 | 915 | 1015 | 1085 | 136 |
| Capacidad | Campana | | | Distancias mínimas para la ventilación | | | | |
| Campana | 195 | 895 | 994 | 47,5 | 295 | 995 | 1060 | 57,5 |
| 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 | | | |