

LINHA VITRINE

HPE80/HPE100 PROGRAMÁVEL COM FERMENTADORA



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. Temperatura máxima de injeção de 230°C;
- 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.

FERMENTADORA CFCK COMPACT

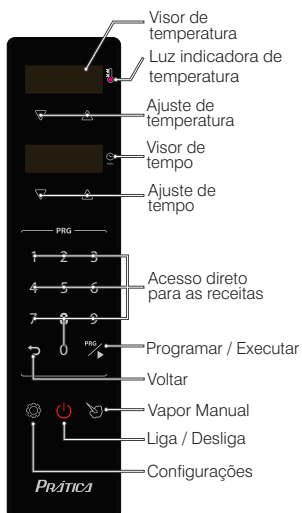
- Capacidade: 16 Assadeiras 40cmx60cm;
- Retarda a fermentação através do resfriamento da câmara até mínimo de 02°C;
- Acelera a fermentação aquecendo e umidificando a câmara até 40°C;
- Vapor gerado por caldeira com controle de umidade no frio em 4 níveis: sem vapor, baixo, médio e alto;
- Sensor de temperatura para monitoramento da câmara;
- Sistema inteligente de controle de temperatura da câmara separado da caldeira;
- Programação para início da fermentação (Padeiro Noturno);
- Rodízio para fácil deslocamento.

CAPACIDADE PRODUTIVA DO CONJUNTO

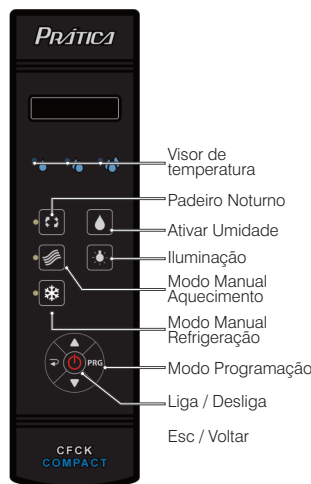
- HPE80 - Aproximadamente 320 pães por hora;
- HPE100 - Aproximadamente 400 pães por hora.

ACESSÓRIOS OPCIONAIS

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



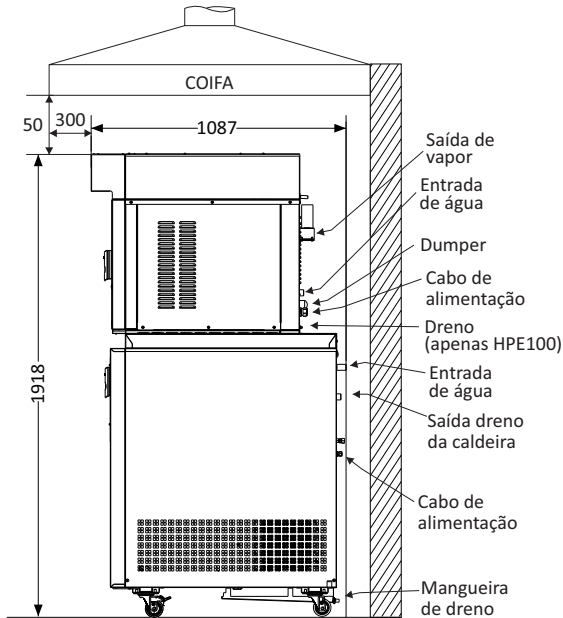
FORNO
HPE80



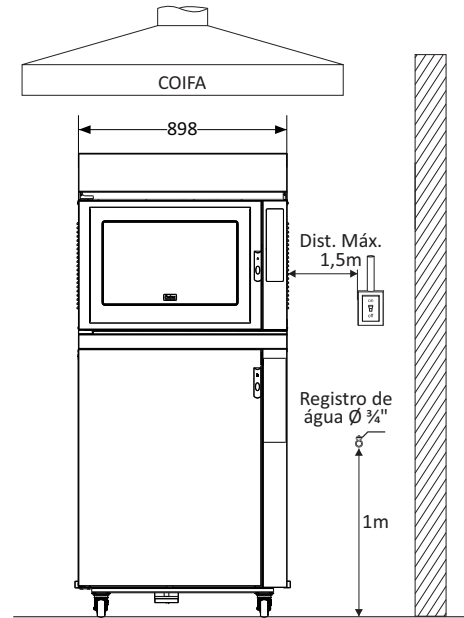
FERMENTADORA
CFCK COMPACT

ESQUEMA DE INSTALAÇÃO

VISTA LATERAL



VISTA FRONTAL



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 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.

Em caso de aquisição da Coifa Condensadora dispensa-se a utilização de coifa convencional no local.

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
HPE80 PROG.	220	Mono	50/60	6.3	40	3x6	32A (2P+T)
	220	Tri	50/60	6.3	20	4x4	32A (3P+T)
	380	Tri	50/60	6.3	16	5x2.5	16A (3P+N+T)
HPE 100 PROG.	220	Mono	50/60	8.35	50	3x10	63A (2P+T)
	220	Tri	50/60	8.35	32	4x4	32A (3P+T)
	380	Tri	50/60	8.35	20	5x2.5	16A (3P+N+T)
CFCK	220	Mono	50/60	2.8	16	3x1.5	16A (2P+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 da fermentadora, do forno (somente HPE100) 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)
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			
CFCK	1147	922	1031	112	1370	1015	1100	152
Capacidade		CFCK			16 Assadeiras 40cm x 60cm			
Coifa	194	898	848	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			