RIATTIVAZIONE



I vantaggi

TEMP UP
Forni riattivatori

Pulizia facilitata:
Guide stampate. Griglia ventilatore amovibile, lavabile in lavastoviglie



Pratico:
griglie stabili quando caricate al 25% grazie alle guide in rilievo



Compatto:
profondità 665 mm, minimo ingombro



Porta a tenuta stagna:
assenza di fughe d'aria durante il riscaldamento.



Pannello comandi semplificato:
Funzionamento intuitivo. Indicatore permanente del tempo mancante alla fine del programma impostato.



Economia dei consumi:
Tasto "mezzo carico"

Affidabilità:
Tenuta stagna e isolamento del pannello di comando.
Protezione della scheda elettronica con fusibile "standard".



Porta reversibile standard

Volume di carico compatibile
con gli armadi di mantenimento in temperatura a 10 e 15 livelli.

Semplicità di manutenzione

DUE DIVERSE REGOLAZIONI

Forni Mono-Programma

Per impostare un tempo unico di riattivazione.



Forni Multi-programma

Per gestire simultaneamente 3 tempi diversi di riattivazione.
Funzione controllo igrometria.



TEMP UP

FORNI DI RIATTIVAZIONE







Modulari

SEMPLICITÀ D'USO

Risparmio di energia

Affidabili

Carico facile

Raggiungimento temperatura rapido

Forni di riattivazione temperatura. Isolamento delle pareti e della porta in lana di vetro. Interno GN 1/1 interamente arrotondato con guide stampate. Spazio tra guide: 71 mm. **Porta intera inox reversibile**, apertura a 210° con giunto compressibile. Forno su supporto con ripiano inferiore. Basamenti inox ø 45 mm con piedini. Pannello di comando a tasti sensibili con display indicante il tempo di riscaldamento restante. Comando start/stop.
Regolazione tempi di funzionamento a rotella. Tasto mezzo-carico. Dispositivo automatico apertura sfiato di sicurezza. Allarme sonoro di fine ciclo, passaggio automatico a modalità di mantenimento in temperatura.

Sistema di riscaldamento elettrico: ventilatore centrifugo posteriore con motore esterno, passaggio aria attraverso resistenze blindate inox, stagne. Interruzione della ventilazione e del timer all'apertura della porta. Indice di protezione IP 25, lavabile con getto a bassa pressione. Allacciamento elettrico con scatola, tensione 400 V trifase (commutabile in 230 V per forni a 5 livelli), frequenza 50/60 Hz.

2 MODALITÀ' DI FUNZIONAMENTO

programmazione di un unico tempo di riattivazione.

Forni Multi-Programma

permettono di gestire simultaneamente 2 o 3 tempi di riattivazione

LO SAPEVATE ?

I forni a 10 livelli raggiungono la temperatura impostata in 33 - 54 minuti a seconda delle preparazioni



TEMP UP

1 - SEMPLICITÀ' DI PULIZIA : L'IGIENE

Interni arrotondati con guide imbutite. Lavabile con getto a bassa pressione. I pannelli di protezione del ventilatore e della resistenza sono smontabili senza utensili e possono essere lavati a mano o in lavastoviglie. Il giunto di supporto della porta è asportabile per agevolare la pulizia. L'omogeneità della temperatura all'interno del forno evita la fuoriuscita e la ri-cottura degli alimenti.



2 - SEMPLICITÀ' D'USO

L'utilizzatore programma la durata della rimessa in temperatura grazie ad una rotella largamente dimensionata. Programmazione semplice, rapida ed efficace. Al termine del ciclo di riscaldamento i forni passano automaticamente in modo "mantenimento in temperatura". Indicazione permanente dello stato del ciclo, indicazione del tempo restante al termine. Interruzione del conteggio del tempo all'apertura della porta.



3. ERGONOMIA E SICUREZZA DEGLI UTILIZZATORI

Il passo delle guide (71 mm) ottimizza l'uso dei contenitori più comuni. Un sistema anti oscillazione evita il rischio di rovesciamento dei contenitori e delle griglie quando caricate già al 25% del loro peso.

Apertura della porta: 240°



4 - SEMPLICITÀ' D'INSTALLAZIONE

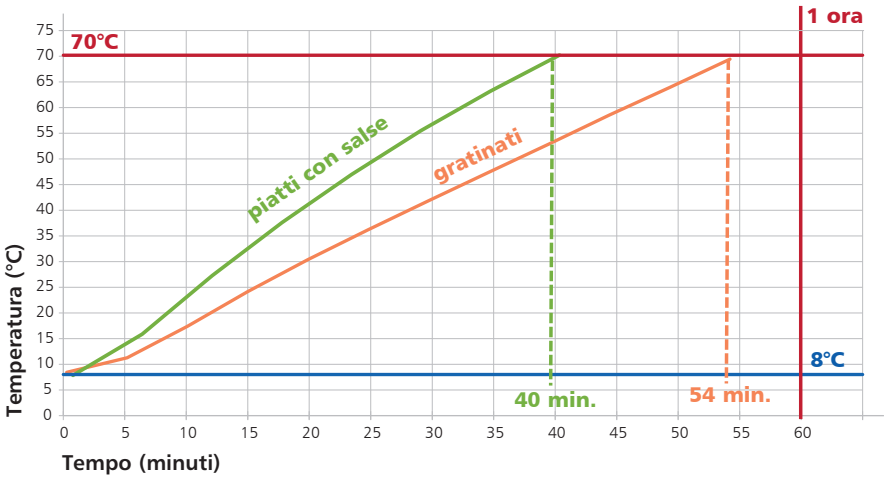
I forni sono compatti: solo 665 mm di profondità, ideali anche per spazi ridotti. La porta è reversibile per adattarsi a qualsiasi progetto.

5 - AFFIDABILITÀ' «TOURNUS»

Costruzione robusta, scocca monoblocco, supporto saldato integrato nella struttura del forno, pannello dei comandi a tenuta stagna. Protezione dei comandi elettronici con fusibile standard semplice da sostituire in caso di necessità.



6 - RAGGIUNGIMENTO RAPIDO TEMPERATURA







GN 2/1 10 livelli con supporto
507635/507735

CONSUMO ELETTRICO
kWh 8,917



GN 1/1 10 livelli su supporto
507615/507715

CONSUMO ELETTRICO
kWh 4,07



LEXAN MONO-PROGRAMMA

- un tasto avvio / spegnimento
- un tasto mezzo-carico
- un tasto “programma patatine”
- una rotella per regolazione durata
- uno schermo LCD con indicazione del tempo restante a fine ciclo
- due indicatori di ciclo (rimessa o mantenimento in temperatura)

FORNI MONO-PROGRAMMA

Descrizione	Poenza assorbita (kW)	Dim. L x P x H (mm)	Codice
Forno a 10 livelli su supporto	9,39	665 x 815 x 1638	507 615
Forno a 10 livelli su supporto	18,37	665 x 1193 x 1636	507 715



LEXAN MULTI-PROGRAMMA

A complemento del Forno mono - programma
- tasto “umidificazione”
- tre tasti per la selezione del tempo di riscaldamento

FORNI MULTI-PROGRAMMA

Descrizione	Potenza assorbita (kW)	Dim. L x P x H (mm)	Codice
Forno a 10 livelli con supporto	9,39	665 x 815 x 1638	507 635
Forno a 10 livelli su supporto	18,37	665 x 1193 x 1636	507 735



SUPPLEMENTI

Descrizione		Codice
Vasca di recupero condensa GN 1/1, prof. 40 mm, con supporto		507 655
Cavo di alimentazione senza spina, lungh. 2 metri	Nuovo	701 962
Vasca patatine, GN 1/1 capacità 5 litri, cad.	Nuovo	903 814

FORNI DI RIMESSA IN TEMPERATURA

TEMP↗UP



CARATTERISTICHE GENERALI:

- Realizzazione in acciaio inossidabile alimentare.
- **Rivestimento** in acciaio inox AISI 441 con areazione posteriore, alta e bassa. E' possibile posizionare il forno contro ad un muro in tutta sicurezza.
- **Interno** monoblocco, angoli arrotondati in acciaio inox AISI 304, spessore 12/10 mm con guide stampate passo 71 mm per facilitare la pulizia dell'apparecchio.
- Isolamento termico con lana di vetro spessore 60 mm.
- Valvola scarico vapore automatica posta nella parte superiore.
- Scarico acqua condensa (nella parte bassa dall'apparecchio), tubo Ø20 mm est.
- **Porta** reversibile, apertura 240° standard a destra, isolata con lana di vetro spessore 40 mm. Chiusura con impugnatura ad aggancio automatico.
- Guarnizione in silicone amovibile per facilitarne la pulizia o la sostituzione.
- **Lamiera** di protezione del ventilatore e della resistenza smontabili.
- **Riscaldamento** ventilato con resistenze circolari stagne in acciaio inossidabile.
- **Basamenti** in tubo inox Ø 45 mm con piedi regolabili antisdrucciolo. 1 ripiano inferiore.

SICUREZZA :

- Protezione termica ed elettrica dei differenti componenti interni.
- Arresto del ventilatore e del riscaldamento all'apertura della porta.

COMANDI :

- Pannello comandi a tasti sensibili conpittogrammi. Rotella a tacche per la regolazione dei tempi di funzionamento.

MONO-PROGRMMA



MULTI-PROGRMMA



- Tensione nominale * : **400V 3N~ + T**
- Frequenza : **50/60 Hz**
- Classe dell' apparecchio : **I**
- Indice di protezione : **IP 25**

NF EN 60335-1
NF EN 60335-2-36
NF EN 60335-2-42
AC D 40-006

* possibilità di commutare in **230V 1N~** il modello 5 livelli.

Forno mono-programma :

- 1 tasto "start/stop" unico per la rimessa e il mantenimento in temperatura.
- 1 timer con visore digitale e suoneria di fine ciclo.
- 1 tasto con spia "mezzo-carico".
- 2 spie ciclo (rimessa poi mantenimento in temperatura).
- 1 tasto con spia per il programma speciale "patatine".

Forno multi-programma (in aggiunta alla versione mono-programma):

- 3 tasti con spia per la programmazione multipla.
- 1 tasto con spia per il programma speciale "umidificazione".

USO:

- Tempo regolabile da **0 a 90 minuti.**
- Avviamento automatico del ciclo di rimessa in temperatura dopo l'impostazione del timer.
- Allarme sonoro per segnalazione fine ciclo di rimessa in temperatura.
- Possibilità di impostare 2 o 3 differenti durate dei cicli di rimessa in temperatura (modelli multi-programma) con allarme sonoro tra un ciclo e l'altro.
- A fine cicli il forno passa automaticamente in modo "mantenimento in temperatura.
- Interruzione del conto alla rovescia del tempo impostato all'apertura della porta.

Descrizione	Codice		Potenza max (W) *(1)*	Potenza media (W) *(2)*	Consumo elettrico (kwh) *(3)*	Peso netto kg	Numero di porzioni *(4)*
	mono-prog.	multi-prog.					
Forno 5 livelli in appoggio	507 604	507 624	3320	2260	2,19	61	100 porzioni
Forno 5 livelli su basamento	507 605	507 625				68	
Forno 7 livelli su basamento	507 610	507 630	6600	3130	2,91	76	140 porzioni
Forno 10 livelli su basamento	507 615	507 635	9870	4070	4,57	88	200 porzioni
Forno 15 livelli su basamento	507 620	507 640	14170	6440	6,45	107	300 porzioni

OPZIONI:

• Vasca recupero condensa prof.40 mm su supporto GN 1/1 **codice 507 655**

(1) : Corrisponde alla potenza in watt all'avviamento dell'apparecchio, prima delle impostazioni e definisce gli allacciamenti elettrici.
(2) : Corrisponde alla potenza media di un ciclo di rimessa in temperatura a 65°C di (3,6 kg di puré x Numero di livelli) di patate (senza pre-riscaldamento).
(3) : Corrisponde all'energia utilizzata per un ciclo di rimessa in temperatura a 65°C di (3,6 kg di puré x Numero di livelli) di patate (senza pre-riscaldamento) mantenuti in temperatura per 1 ora.
(4) : Peso medio di una porzione di carne: 120g / di verdure 180g.

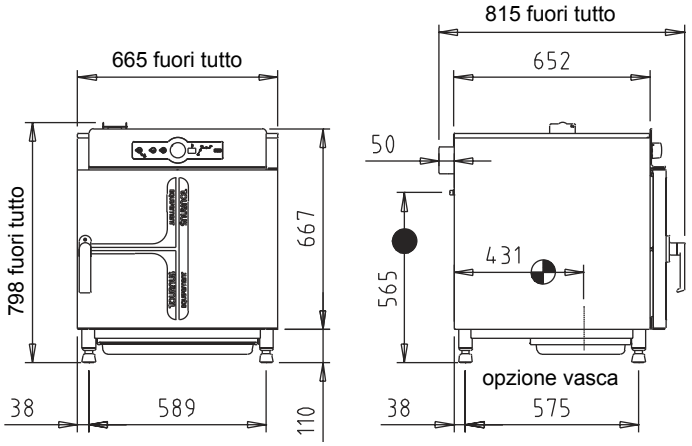
Documento non contrattuale. Le caratteristiche possono essere modificate. Disponibile su www.tournus.com

TOURNUS EQUIPEMENT - 25 avenue Jean Moulin - B.P.59
F-71 700 TOURNUS -Tél. +33 (0)3 85 27 42 42 - Fax +33 (0)3 85 27 42 50

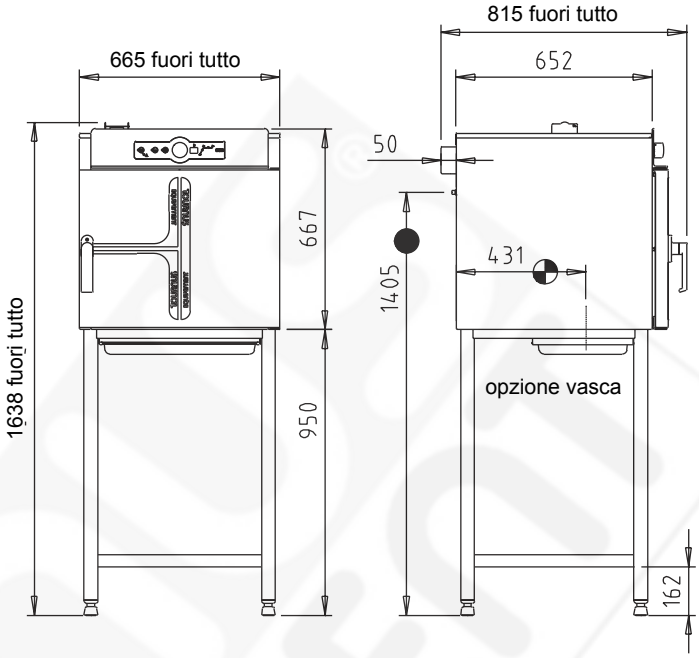
FORNI DI RIMESSA IN TEMPERATURA

TEMP UP

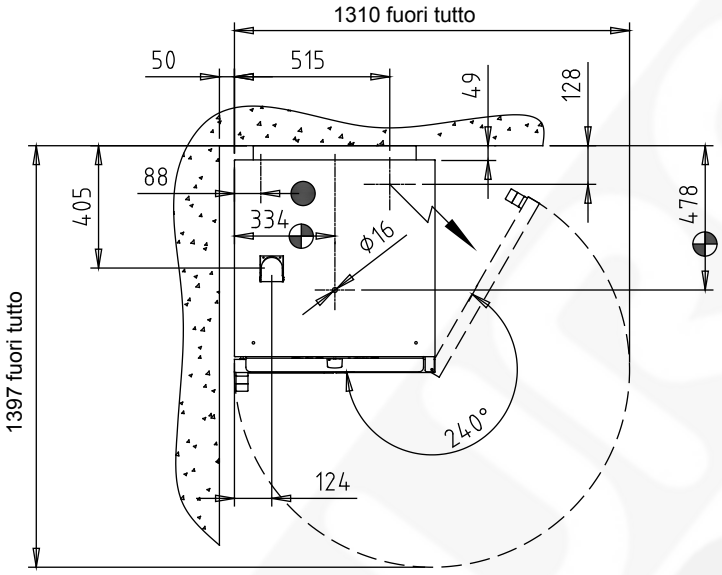
Modelli 5 livelli in appoggio



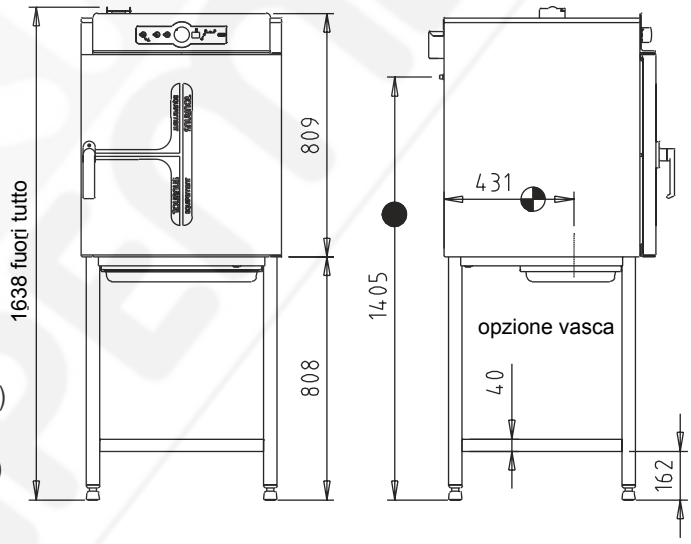
Modelli 5 livelli su supporto



Predisposizioni



Modelli 7 livelli su supporto

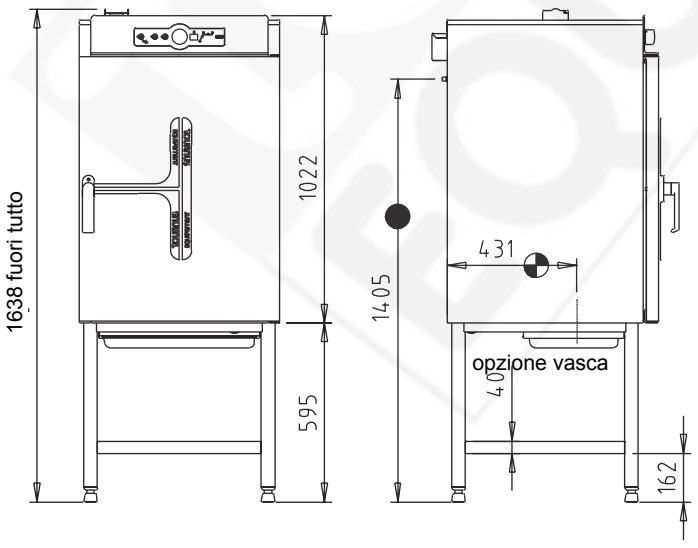


Allacciamento elettrico prevedere cablaggio al suolo (minimo 1.5 m)
400V 3N + T ~

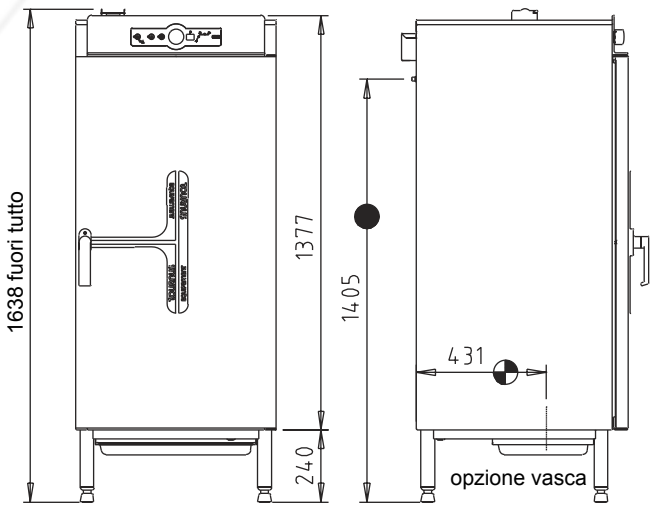
Allacciamento idrico: prevedere attacco maschio filettato 8/13 (1/4")

Scarico condensa: tubo esterno ø 20 mm.

Modelli 10 livelli su supporto



Modelli 15 livelli su supporto



Documento non contrattuale. Le caratteristiche
possono essere modificate. Disponibile su www.tournus.com

TOURNUS EQUIPEMENT - 25 avenue Jean Moulin - B.P.59
F-71 700 TOURNUS -Tél. +33 (0)3 85 27 42 42 - Fax +33 (0)3 85 27 42 50

FORNI DI RIMESSA IN TEMPERATURA GN 2/1

TEMP↗UP



CARATTERISTICHE GENERALI:

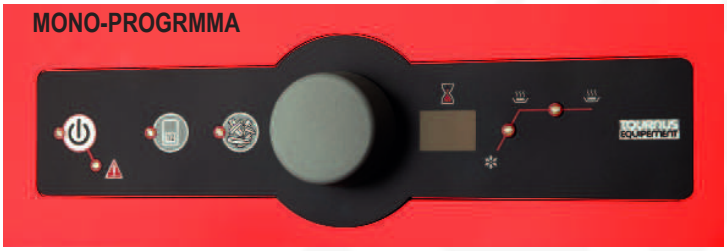
- Realizzazione in acciaio inossidabile alimentare.
- **Rivestimento** in acciaio inox AISI 441 con areazione posteriore, alta e bassa. E' possibile posizionare il forno contro ad un muro in tutta sicurezza.
- **Interno** monoblocco, angoli arrotondati in acciaio inox AISI 304, spessore 12/10 mm con guide stampate passo 71 mm per facilitare la pulizia dell'apparecchio.
- Isolamento termico con lana di vetro spessore 60 mm.
- Valvola scarico vapore automatica posta nella parte superiore.
- Scarico acqua condensa (nella parte bassa dall'apparecchio), tubo Ø20 mm est.
- **Porta** reversibile, apertura 240° standard a destra, isolata con lana di vetro spessore 40 mm. Chiusura con impugnatura ad aggancio automatico.
- Guarnizione in silicone amovibile per facilitarne la pulizia o la sostituzione.
- **Lamiera** di protezione del ventilatore e della resistenza smontabili.
- **Riscaldamento** ventilato con resistenze circolari stagne in acciaio inossidabile.
- **Basamenti** in tubo inox Ø 45 mm con piedi regolabili antisdrucciolo. 1 ripiano inferiore.

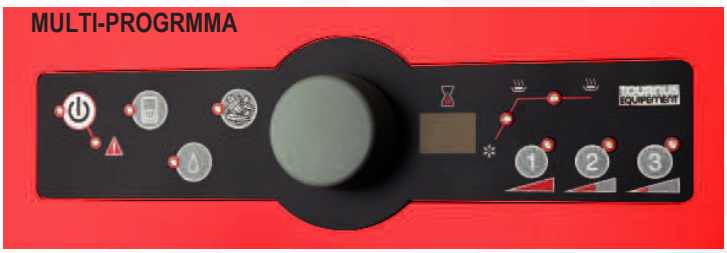
SICUREZZA :

- Protezione termica ed elettrica dei differenti componenti interni.
- Arresto del ventilatore e del riscaldamento all'apertura della porta.

COMANDI :

- Pannello comandi a tasti sensibili conpittogrammi. Rotella a tacche per la regolazione dei tempi di funzionamento.





Forno mono-programma :

- 1 tasto "start/stop" unico per la rimessa e il mantenimento in temperatura.
- 1 timer con visore digitale e suoneria di fine ciclo.
- 1 tasto con spia "mezzo-carico".
- 2 spie ciclo (rimessa poi mantenimento in temperatura).
- 1 tasto con spia per il programma speciale "patatine".

Forno multi-programma (in aggiunta alla versione mono-programma):

- 3 tasti con spia per la programmazione multipla.
- 1 tasto con spia per il programma speciale "umidificazione".

USO:

- Tempo regolabile da **0 a 90 minuti.**
- Avviamento automatico del ciclo di rimessa in temperatura dopo l'impostazione del timer.
- Allarme sonoro per segnalazione fine ciclo di rimessa in temperatura.
- Possibilità di impostare 2 o 3 differenti durate dei cicli di rimessa in temperatura (modelli multi-programma) con allarme sonoro tra un ciclo e l'altro.
- A fine cicli il forno passa automaticamente in modo "mantenimento in temperatura.
- Interruzione del conto alla rovescia del tempo impostato all'apertura della porta.

OPZIONI:

- Vasca recupero condensa prof.40 mm su supporto GN 1/1 **codice 507 655**

- Tensione nominale *	**: 400V 3N~ + T**
- Frequenza	**: 50/60 Hz**
- Classe dell' apparecchio	**: I**
- Indice di protezione	**: IP 25**

NF EN 60335-1
NF EN 60335-2-36
NF EN 60335-2-42
AC D 40-006

* possibilità di commutare in **230V 1N~** il modello 5 livelli.

Descrizione	Codice		Potenza max (W) *(1)*	Potenza media (W) *(2)*	Consumo elettrico (kwh)	Peso netto kg	Numero di porzioni *(3)*
	mono-prog.	multi-prog.					
Forno 10 livelli su basamento	507 715	507 735	18370	8917	9,01	125	400 porzioni

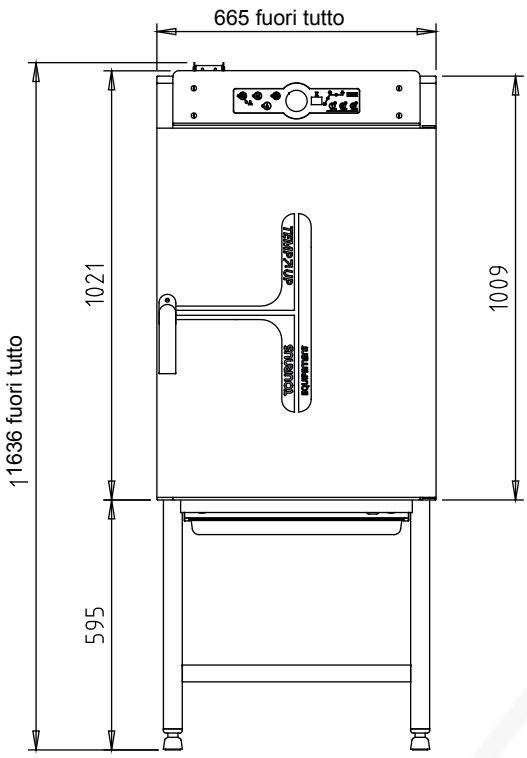
(1) : Corrisponde alla potenza in watt all'avviamento dell'apparecchio, prima delle impostazioni e definisce gli allacciamenti elettrici.
(2) : Corrisponde alla potenza media di un ciclo di rimessa in temperatura a 65°C di (3,6 kg di puré x Numero di livelli) di patate (senza pre-riscaldamento).
(3) : Peso medio di una porzione di carne: 120g / di verdure 180g.

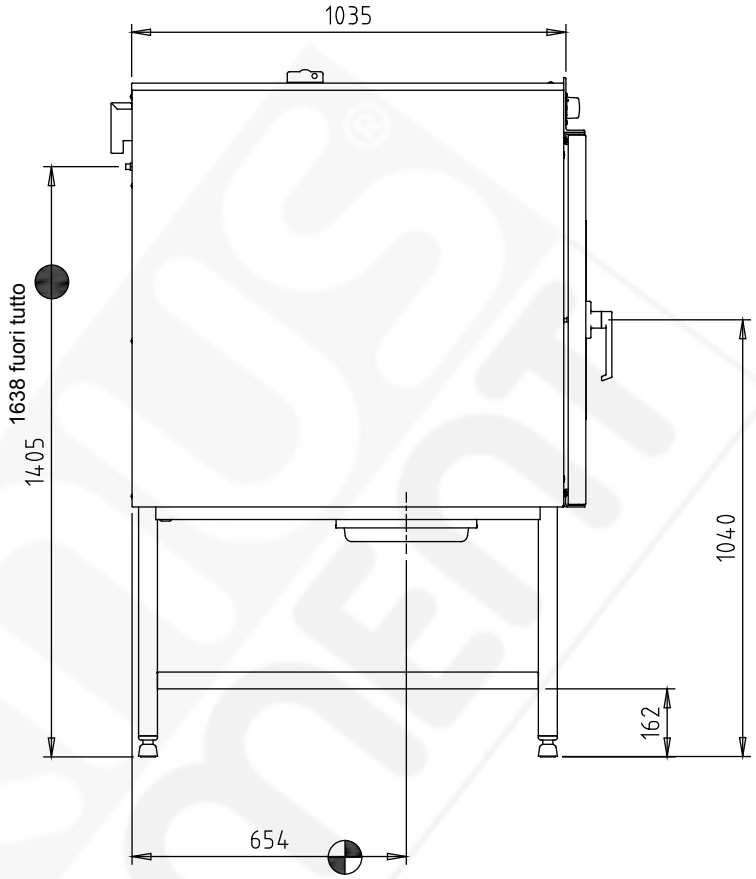
Documento non contrattuale. Le caratteristiche possono essere modificate. Disponibile su www.tournus.com

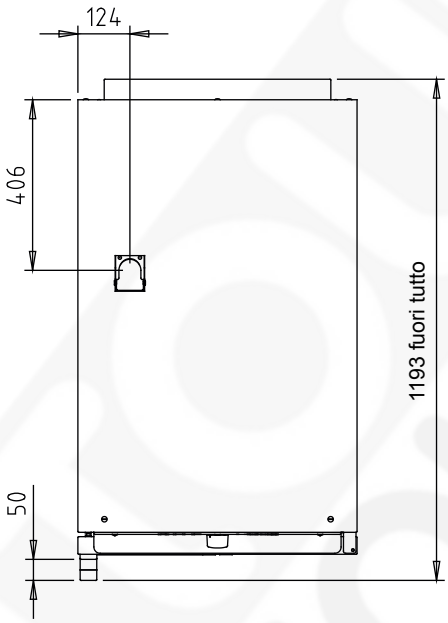
TOURNUS EQUIPEMENT - 25 avenue Jean Moulin - B.P.59
F-71 700 TOURNUS -Tél. +33 (0)3 85 27 42 42 - Fax +33 (0)3 85 27 42 50

FORNI DI RIMESSA IN TEMPERATURA

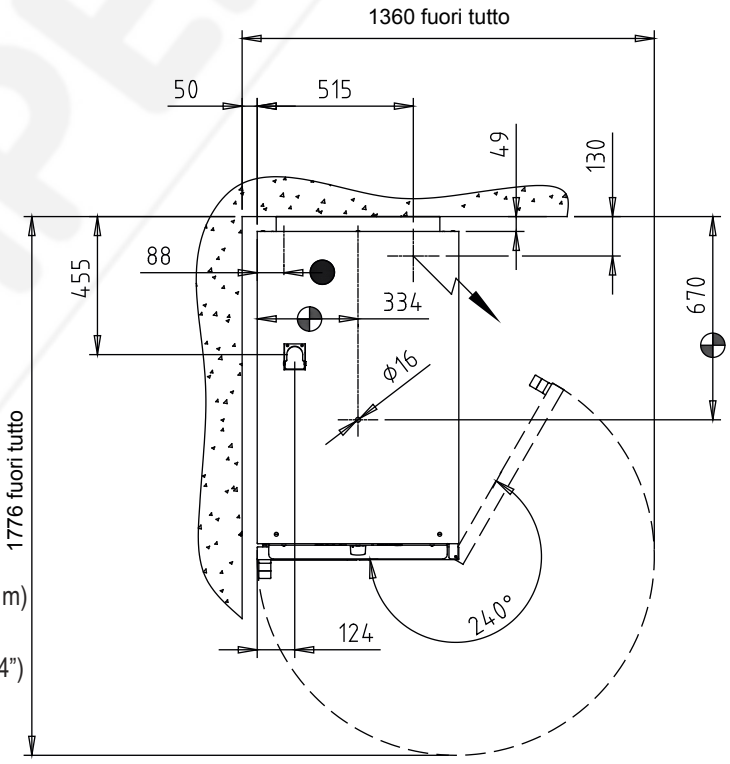
TEMP UP







Predisposizioni



Allacciamento elettrico prevedere cablaggio al suolo (minimo 1.5 m)
400V 3N + T ~

Allacciamento idrico: prevedere attacco maschio filettato 8/13 (1/4")

Scarico condensa: tubo esterno ø 20 mm.

Documento non contrattuale. Le caratteristiche
possono essere modificate. Disponibile su www.tournus.com

TOURNUS EQUIPEMENT - 25 avenue Jean Moulin - B.P.59
F-71 700 TOURNUS -Tél. +33 (0)3 85 27 42 42 - Fax +33 (0)3 85 27 42 50

SVILUPPATE I VOSTRI PROGETTI CON SDS



Distributore esclusivo per l'Italia

SDS
simplify your work

S.D.S.srl Società di Distribuzione e Servizi

Via Campo dei Fiori, 13
20010 Vittuone (MI) ITALY
Tel. (+39) 02 37074200
Fax (+39) 02 37074208

email: sds@grupposds.it
www.grupposds.it