

RIATTIVAZIONE E MANTENIMENTO IN TEMPERATURA

Riattivazione mantenimento
temperatura





I vantaggi Tournus



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 Tournus 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.



Forni riattivatori. Costruzione in acciaio inossidabile alimentare. 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 (tranne che per i modelli a 5 livelli: supporto in opzione). 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, mantenimento in temperatura.

Due versioni:

- Forni mono-programma: per impostare un tempo unico di rimessa in temperatura.
- Forni multi - programma: per gestire simultaneamente 3 tempi di rimessa in temperatura con differenti funzioni igrometriche.

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 Hz.



PERCHÈ SCEGLIERE TEMP↑UP ?

LA SEMPLICITÀ DI PULIZIA

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 lavate 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.

LA 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.

L'ERGONOMIA

Il passo delle guide (71 mm) ottimizza l'uso dei materiali di confezionamento più comuni.

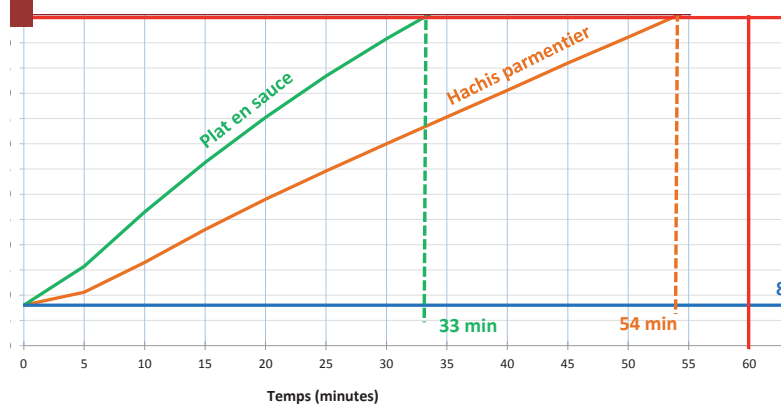
Un sistema anti oscillazione evita il rischio di rovesciamento dei contenitori e delle griglie quando caricate già al 25% del loro peso. Apertura porta: 240°

LA SEMPLICITÀ D'INSTALLATIONE

I forni sono compatti: solo 665 mm di profondità, possono essere inseriti in spazi ridotti.

La porta è reversibile per adattarsi a qualsiasi necessità di arredo.

RAGGIUNGIMENTO RAPIDO DELLA TEMPERATURA



L'AFFIDABILITÀ

Costruzione robusta, scocca monoblocco in AISI 304, 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 sovracorrente



La certificazione "NF" Igiene Alimentare impone un tempo massimo di 60 minuti per riportare la temperatura da +8°C a +65°C. Il tempo di rimessa in temperatura del forno a 10 livelli varia da 33 a 54 minuti secondo le preparazioni.



5 livelli in appoggio
507604/507624



5 livelli su supporto
507605/507625



7 livelli su supporto
507610/507630



10 livelli su supporto
507615/507635



15 livelli su supporto
507620/507640

Riattivazione
Manutenimento



LEXAN MONO-PROGRAMMA

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 po mantenimento in temperatura)

FORNI MONO-PROGRAMMA

Descrizione	Poenza assorbita (kW)	Dim. L x P x H (mm)	Codice
Forno a 5 livelli in appoggio	5,41	665 x 815 x 798	507 604
Forno a 5 livelli su supporto	5,41	665 x 815 x 1638	507 605
Forno a 7 livelli su supporto	6,62	665 x 815 x 1638	507 610
Forno a 10 livelli su supporto	9,39	665 x 815 x 1638	507 615
Forno a 15 livelli su supporto	13,25	665 x 815 x 1638	507 620



LEXAN MULTI-PROGRAMMA

A complemento del Forno mono - programma

- un 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 5 livelli in appoggio	5,41	665 x 815 x 798	507 624
Forno a 5 livelli su supporto	5,41	665 x 815 x 1638	507 625
Forno a 7 livelli su supporto	6,62	665 x 815 x 1638	507 630
Four à 10 niveaux avec support	9,39	665 x 815 x 1638	507 635
Forno a 15 livelli su supporto	13,25	665 x 815 x 1638	507 640



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

ROLL'SERVICE

ARMADI DI MANTENIMENTO TEMPERATURA - LEGAME CALDO



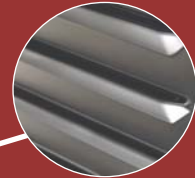
Facilità di accesso al pannello dei comandi: regolazione della temperatura (range da 60°C a 85°C), del controllo dell'igrometria (da 35% a 50%), indice di protezione IP 25.



Facilità di carico: apertura porta a 270°.



2 impugnature laterali di manovra e una posteriore per facilitare gli spostamenti.



Igiene: fondo con bordi arrotondati e guide imbutite. Spazio tra le guide : 71 mm.



Ergonomia: impugnature largamente dimensionate dal design esclusivo.



Omogeneità della temperatura: ventilatore centrifugo



Manutenzione: facile accesso alle parti tecniche.



Semplicità di funzionamento: serbatoio da 2 litri, accessibile dal fronte, amovibile. Autonomia di 24 ore.



Conduzione agevole: 4 ruote girevoli di cui 2 con freno.

Para-colpi non tracciante: protezione dell'armadio e dell'ambiente circostante.

Armadi mobili di mantenimento in temperatura. Costruzione in acciaio inossidabile alimentare. Isolamento delle pareti e della porta con lana di roccia. Pannello con comandi digitali, integrato nella scocca dell'armadio. Interno monoblocco, con angoli e fondo arrotondati, guide stampate, senza saldature. Distanza tra guide: 71 mm. Porta inox, cieca o con oblò, apertura a 270°, giunto compressibile. 2 impugnature laterali e una barra di direzione posteriore..

Protezioni para-colpi perimetrali salvo per i modelli a 5 livelli che sono dotati di angolari stampati. 4 ruote girevoli di cui 2 con freno, \varnothing 160 mm con calotta inox per i modelli GN 2/1 20 livelli, \varnothing 125 mm per i modelli GN 2/1 10 livelli, GN 1/1 10 e 20 livelli e \varnothing 80 mm con calotta in poliammide per i modelli 5 livelli. Indice di protezione IP 25 che permette il lavaggio con getto in bassa pressione. Certificazione di Igiene Alimentare "NF".

Sistema di riscaldamento elettrico: ventilatore centrifugo posteriore con motore esterno per il passaggio dell'aria nelle resistenze stagne. Canale di ventilazione e diffusione inox. Temperatura pre-regolata da 60 a 85°C con termostato elettronico e display digitale. Raggiungimento rapido della temperatura di esercizio, da 20 a 85°C in 25 minuti. Cavo di alimentazione a spirale con presa stampata e supporto. Tensione 230 V, frequenza 50 Hz.



ROLL'Service A IGROMETRIA CONTROLLATA



507 356



Nuovo

507 357

I comandi elettronici permettono di selezionare 5 tassi d'igrometria. Serbatoio stampato facilmente amovibile, accessibile frontalmente, capacità 2 litri per un'autonomia minima di 24 ore.



ROLL'Service GN 1/1

ROLL'Service	Potenza assorbita (W)	Dim. L x l x h (mm)	Codice
GN 1/1, 10 livelli con porta inox	825	528 x 821 x 1134	507 336
GN 1/1, 15 livelli con porta inox	1215	528 x 821 x 1489	507 356
GN 1/1, 15 livelli con porta vetrata	1215	528 x 821 x 1489	507 357
GN 1/1, 20 livelli con porta inox	1215	528 x 821 x 1844	507 386
GN 1/1, 20 livelli con porta vetrata	1215	528 x 821 x 1844	507 387

ROLL'Service GN 2/1

ROLL'Service	Potenza assorbita (W)	Dim. L x l x h (mm)	Codice
GN 2/1, 10 livelli con porta inox	1215	733 x 941 x 1134	507 436
GN 2/1, 15 livelli con porta inox	2015	733 x 941 x 1489	507 456
GN 2/1, 15 livelli con porta vetrata	2015	733 x 941 x 1489	507 457
GN 2/1, 20 livelli con porta inox	2015	733 x 941 x 1880	507 486
GN 2/1, 20 livelli con porta vetrata	2015	733 x 941 x 1880	507 487



507 457

507 486



ROLL'Service SENZA UMIDIFICAZIONE



507 301



Nuovo

507 352



507 431



Nuovo

507 452



507 481

ROLL'Service GN 1/1

ROLL'Service	Potenza assorbita (W)	Dim. L x l x h (mm)	Codice	Prezzo
GN 1/1, 5 livelli con porta inox	825	524 x 817 x 708	507 301	3350 €
GN 1/1, 10 livelli con porta inox	825	528 x 821 x 1134	<u>507 331</u>	4086 €
GN 1/1, 15 livelli con porta inox	1215	528 x 821 x 1489	<u>507 351</u>	4238 €
GN 1/1, 15 livelli con porta vetrata	1215	528 x 821 x 1489	<u>507 352</u>	4685 €
GN 1/1, 20 livelli con porta inox	1215	528 x 821 x 1844	<u>507 381</u>	4527 €
GN 1/1, 20 livelli con porta vetrata	1215	528 x 821 x 1844	507 382	5113 €

ROLL'Service GN 2/1

ROLL'Service	Potenza assorbita (W)	Dim. L x l x h (mm)	Codice	Prezzo
GN 2/1, 10 livelli con porta inox	1215	733 x 941 x 1134	<u>507 431</u>	4805 €
GN 2/1, 15 livelli con porta inox	1215	733 x 941 x 1489	<u>507 451</u>	4999 €
GN 2/1, 15 livelli con porta vetrata	1215	733 x 941 x 1489	<u>507 452</u>	5446 €
GN 2/1, 20 livelli con porta inox	2015	733 x 941 x 1880	<u>507 481</u>	5624 €
GN 2/1, 20 livelli con porta vetrata	2015	733 x 941 x 1880	507 482	6079 €

OPZIONI

Descrizione	Codice	Prezzo
supplemento per serratura con chiave	701 961	84 €
supplemento per inversione senso apertura porta*	Nuovo 701 963	196 €
supplemento per 4 ruote girevoli, 2 con freno, ø 125 mm calotta inox in sostituzione alle ruote con calotta in poliammide	702 190	151 €

* necessita di una fabbricazione speciale, da prevedere al momento dell'ordine.



ROLL'FRESH

ARMADI MANTENIMENTO TEMPERATURA - LEGAME FREDDO



Facilità di accesso ai comandi: possibilità di avvio in tempi differenti, allarme sonoro per riscaldamento anomalo, spia manutenzione gruppo frigo.



Facilità di carico: apertura porta 270°.



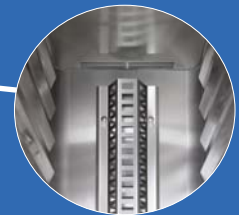
2 impugnature laterali e una barra posteriore facilitano gli spostamenti.



Praticità: supporto per registratore di temperatura.



Ergonomia: impugnature largamente dimensionate dal design esclusivo.



Igienico: guide imbutite. Evaporatore a incastro, disposto nella parte alta del mobile.



Trasporto agevolato: 4 ruote girevoli, 2 con freno.

Manutenzione: gruppo disposto nella parte bassa del mobile. Stabilità, pareti amovibili: manutenzione e pulizia facilitate.



Gas refrigerante R134a: minimizza le emissioni di Gas a Effetto Serra.

Para-colpi perimetrale: non trascinante, protegge l'armadio e l'ambiente in cui è utilizzato.



Efficacia: areazione del gruppo motore posta sul retro, all'apertura della porta, evita il ritorno di aria calda nella zona refrigerata.

ROLL'FRESH



507 286



507 296



229 527



Gruppo in posizione bassa con griglia di areazione



Fronte amovibile, accesso facile al gruppo



Alloggiamento per registratore temperatura

Armadi mobili di mantenimento in legume freddo. Costruzione in acciaio inossidabile alimentare. Isolamento delle pareti e della porta con lana di roccia. Interno monoblocco, con angoli e fondo arrotondati, guide stampate, senza saldature. Distanza tra guide: 71 mm. Porta inox, apertura a 270°, giunto compressibile. 2 impugnature laterali e una barra di direzione posteriore. Protezioni para-colpi perimetrali. 4 ruote girevoli di cui 2 con freno, ø 160 mm con calotta inox per l'armadio GN 2/1, ø 125 mm con calotta in poliammide per l'armadio GN 1/1. Indice di protezione IP 25 per lavaggio con getto in bassa pressione.

Pannello con comandi digitali, integrato nella scocca dell'armadio. Gruppo frigorifero "L'Unité Hermétique" posto nella parte inferiore dell'armadio. Gas refrigerante R134a. Tensione 230V. Evaporatore ventilato, aria soffiata verso l'alto e posteriormente con ripresa anteriore dall'alto. Vasca di recupero dell'acqua di sbrinamento. Mobile fornito con supporto per registratore di temperatura USB (registratore in opzione).

ROLL'FRESH	Potenza assorbita (W)	Dim. L x l x h (mm)	Codice	Prezzo
GN 1/1, 15 livelli con porta inox	200	528 x 821 x 1750	<u>507 286</u>	6410 €
GN 2/1, 15 livelli con porta inox	300	733 x 941 x 1786	<u>507 296</u>	7233 €

OPZIONI

Descrizione	Codice	Prezzo
registratore di temperatura	<u>229 527</u>	214 €
supplemento per serratura con chiave	701 961	84 €
supplemento per inversione senso apertura porta*	Nuovo 701 963	196 €
supplemento per 4 ruote girevoli ø 125 mm, 2 con freno, calotta inox in sostituzione delle ruote con calotta in poliammide	702 190	151 €

*richiede una fabbricazione speciale – da prevedere al momento dell'ordine.

SVILUPPATE I VOSTRI PROGETTI CON L'EQUIPE DI TOURNUS



- Il responsabile del vostro settore vi accompagnerà nella visita
- Scoprirete l'organizzazione della nostra Azienda
- Il nostro show room di 110 m² vous vi permetterà di apprezzare nei dettagli i prodotti
- Elaboreremo direttamente i vostri progetti con la nostra equipe di professionisti.



EFCEM



Distributore esclusivo per l'Italia



POLIBOX® Italian Top Quality

S.D.S. srl

Via Campo dei Fiori, 13
20010 Viitune (MI) ITALY

Tel. (+39) 02 37074200

Fax (+39) 02 37074208

email: sds@grupposds.it

www.grupposds.it