



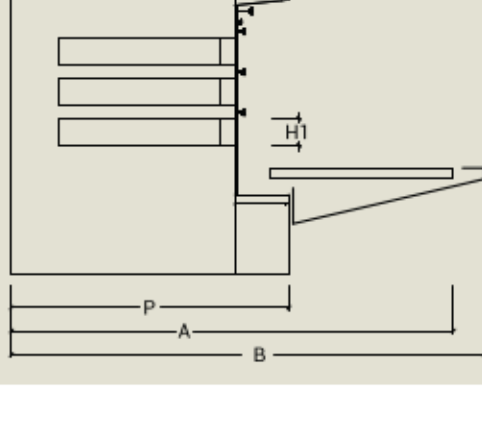
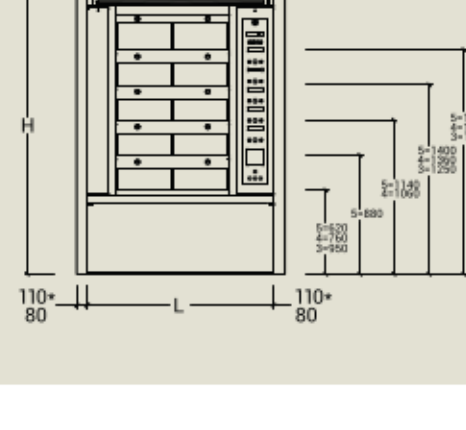
PULSAR COMBAT

Forno elettrico · Electric deck oven · Four électrique
Elektrischer Backofen · Horno eléctrico

PULSAR COMBAT

Dati tecnici · Technical data · Données techniques · Technische daten · Datos técnicos

Modello Model Modèle Modell Modello	Area cottura Baking area Zone de cuisson Backofenfläche Zona de cocción	Camere Chambers Chambres Kammern Cameras	Porte Doors Portes Türen Puertas	Larghezza porte Door width Largeur portes Türen Breite Anchura puertas	Dim. esterne forn External d.m. oven Dim. extérieures four Außenmaße Ofen Med. externas horno	Dim. interne camere Internal d.m. chambers Dim. intérieures chambres Innenmaße vom Kammern Med. internas cámaras	Informazioni Loading area Entouement Einschüß Horneado	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Absorb.con economiz. Absorption with economizer Absorption avec économiseur Absorption mit Sparvorrichtung Absorcion con economizador	Peso Weight Poids Gewicht Peso
m²	ft.	ft.	ft.	cm	L P H cm	L' P' H' cm	A B' cm	kW	kW	Kg
BC1308100	2.4	3	1	80	138 205 220	82 100 20	327 350	16.3	8.15	1750
BC1308125	3.0	3	1	80	138 230 220	82 125 20	362 375	19	9.5	1880
BC1308165	4.0	3	1	80	138 270 220	82 165 20	422 455	22	11	1960
BC1308205	5.0	3	1	80	138 310 220	82 205 20	512 535	25.9	12.95	2050
BC1308245	6.0	3	1	80	138 350 220	82 245 20	592 615	28.9	14.45	2140
BC1408100	3.2	4	1	80	138 205 220	82 100 20	327 350	21.4	10.7	1880
BC1408125	4.1	4	1	80	138 230 220	82 125 20	362 375	25	12.5	1960
BC1408165	5.3	4	1	80	138 270 220	82 165 20	422 455	29	14.5	2050
BC1408205	6.6	4	1	80	138 310 220	82 205 20	512 535	34.2	17.1	2140
BC1408245	7.9	4	1	80	138 350 220	82 245 20	592 615	38.2	19.1	2220
BC1508100	4.1	5	1	80	138 205 220	82 100 16 #	327 350	26.5	13.25	1960
BC1508125	5.1	5	1	80	138 230 220	82 125 16 #	362 375	31	15.5	2050
BC1508165	6.1	5	1	80	138 270 220	82 165 16 #	422 455	36	18	2140
BC1508205	8.3	5	1	80	138 310 220	82 205 16 #	512 535	42.5	21.25	2220
BC1508245	9.9	5	1	80	138 350 220	82 245 16 #	592 615	47.5	23.75	2410
BC1312100	3.7	3	2	60	180 205 220	124 100 20	337 350	19.9	9.95	2170
BC1312125	4.6	3	2	60	180 230 220	124 125 20	362 375	24.4	12.2	2260
BC1312165	6.0	3	2	60	180 270 220	124 165 20	422 455	28.6	14.3	2290
BC1312205	7.5	3	2	60	180 310 220	124 205 20	512 535	33.7	16.85	2530
BC1312245	9.0	3	2	60	180 350 220	124 245 20	592 615	37.9	18.95	2660
BC1412100	4.9	4	2	60	180 205 220	124 100 20	327 350	26.2	13.1	2280
BC1412125	6.1	4	2	60	180 230 220	124 125 20	362 375	32.3	16.1	2270
BC1412165	8.1	4	2	60	180 270 220	124 165 20	422 455	37.9	18.9	2610
BC1412205	10.0	4	2	60	180 310 220	124 205 20	512 535	44.6	22.3	2630
BC1412245	12.0	4	2	60	180 350 220	124 245 20	592 615	50.2	25.1	2770
BC1512100	6.1	5	2	60	180 205 220	124 100 16 #	327 350	32.5	16.25	2290
BC1512125	7.6	5	2	60	180 230 220	124 125 16 #	362 375	40	20	2470
BC1512165	10.1	5	2	60	180 270 220	124 165 16 #	422 455	47	23.5	2610
BC1512205	12.5	5	2	60	180 310 220	124 205 16 #	512 535	55.5	27.75	2740
BC1512245	14.9	5	2	60	180 350 220	124 245 16 #	592 615	62.5	31.25	2880
BC1315125	5.8	3	2	75	212 230 220	156 125 20	362 375	27.1	13.55	2540
BC1315165	7.7	3	2	75	212 270 220	156 165 20	422 455	31.9	15.95	2670
BC1315205	9.5	3	2	75	212 310 220	156 205 20	512 535	37.6	18.8	2800
BC1315245	11.4	3	2	75	212 350 220	156 245 20	592 615	42.4	21.2	2940
BC1415125	7.8	4	2	75	212 230 220	156 125 20	362 375	35.8	17.9	2650
BC1415165	10.2	4	2	75	212 270 220	156 165 20	422 455	42.2	21.1	2780
BC1415205	12.7	4	2	75	212 310 220	156 205 20	512 535	49.8	24.9	2910
BC1415245	15.2	4	2	75	212 350 220	156 245 20	592 615	56.2	28.1	3050
BC1515125	9.7	5	2	75	212 230 220	156 125 16 #	362 375	44.5	22.25	2750
BC1515165	12.8	5	2	75	212 270 220	156 165 16 #	422 455	52.5	26.25	2890
BC1515205	15.9	5	2	75	212 310 220	156 205 16 #	512 535	62	31	3020
BC1515245	19.0	5	2	75	212 350 220	156 245 16 #	592 615	70	35	3160
BC1318125	6.9	3	3	60	242 230 220	186 125 20	362 375	29.8	14.9	2800
BC1318165	9.2	3	3	60	242 270 220	186 165 20	422 455	32	17.6	2930
BC1318205	11.4	3	3	60	242 310 220	186 205 20	512 535	41.5	20.75	3060
BC1318245	13.6	3	3	60	242 350 220	186 245 20	592 615	46.9	23.45	3200
BC1418125	9.3	4	3	60	242 230 220	186 125 20	362 375	39.4	19.7	2910
BC1418165	12.2	4	3	60	242 270 220	186 165 20	422 455	46.6	23.3	3040
BC1418205	15.2	4	3	60	242 310 220	186 205 20	512 535	55	27.5	3170
BC1418245	18.1	4	3	60	242 350 220	186 245 20	592 615	62.2	31.1	3300
BC1518125	11.6	5	3	60	242 230 220	186 125 16 #	362 375	49	24.5	3010
BC1518165	15.3	5	3	60	242 270 220	186 165 16 #	422 455	58	29	3140
BC1518205	19.0	5	3	60	242 310 220	186 205 16 #	512 535	68.5	34.25	3280
BC1518245	22.7	5	3	60	242 350 220	186 245 16 #	592 615	77.5	38.75	3410



Camera superiore 20 cm
Upper deck 20 cm
Sole supérieure 20 cm
Obere Kammer, 20 cm
Cámara de cocción superior 20 cm

* Sollevatore a soffitto +34 cm
* Elevator on the ceiling +34 cm
* Elevateur sur plafond +34 cm
* Heber auf Decke +34 cm
* Levantador en techo +34 cm

PULSAR COMBAT

Forno elettrico · Electric deck oven · Four électrique · Elektrischer Backofen · Horno eléctrico



Forno Elettrico Pulsar Combat

Forno adatto alla cottura di tutti i tipi di pane dotato delle seguenti caratteristiche: - perfetta uniformità di cottura - facilità d'uso - temperatura indipendente per ogni camera - possibilità di regolazione indipendente della temperatura per il cielo ed il pavimento di ogni camera - rapido adattamento alle diverse temperature impostate - vaporizzazione abbondante in ogni momento garantita da vaporizzatori indipendenti per ogni camera - ottima isolamento - manutenzione ridotta - porte in acciaio inox e cristallo temperato, di facile smontaggio.

Il riscaldamento avviene per mezzo di resistenze corazzate poste sia nel cielo che nella platea di ogni camera.

Ogni camera di cottura è dotata di pannello di controllo elettronico indipendente. Sono impostabili: tempo, temperatura, percentuale di potenza del cielo, percentuale di potenza della platea e durata dello sbuffo di vapore. Come standard è fornito l'economizzatore per il solo forno in opzione per l'intero panificio.

L'economizzatore permette di impostare la potenza massima che non si vuole superare differenza fra giorno e notte. L'economizzatore fa pulsare alternativamente l'accensione fra le diverse camere in modo da rispettare sempre i limiti di potenza massima impostati. Come standard è fornita la funzione di programmazione settimanale di accensione automatica del forno.

Caratteristiche tecniche

- Resistenze corazzate indipendenti per cielo e platea
- Resistenze trasversali in bocca regolabili per cottura uniforme
- Vaporizzatori elettrici indipendenti per ogni camera inox AISI-430
- Piani di cottura in cemento refrattario con rinforzo in acciaio
- Facciata inox AISI-304 camere cottura e pareti laterali inox AISI 430
- Vetri temperati facilmente smontabili
- Bocca predisposta per aggancio telai di informamento

Opzioni

- Economizzatore per l'intero panificio

Electric Deck Oven Pulsar Combat

This oven is suitable to bake all kind of breads, ensuring the following: - perfectly and evenly baked products - user-friendly operation - independent adjustment of baking temperature each deck - independent temperature adjusting for ceiling and bedplate in each deck - quick adjustment to the different set temperatures - abundant vaporization at any time, ensured by independent steamers in each deck - good insulation - minimized maintenance- stainless steel and hardened plate glass doors, easy to be removed.

The heating is made by armored resistances located both on the ceiling and at the bedplate of each deck.

All baking decks are equipped with their own electronic control panel. It is possible to set: baking time, temperature, percentage of power for ceiling, percentage of power for bedplate, length of steam puff. It is supplied as standard economizer for only oven, while, on request it is possible to have economizer for the whole bakery. The economizer allow to set the max power to reach during the work, differentiated between day and night. With economizer the heating of different decks is alternate in order to not exceed the max set power. This device is equipped also of control automatic switch-on on a weekly basis.

Technical features

- Armored resistances independent between ceiling and bedplate
- Adjustable transversal resistances at oven mouth for evenly bake
- Independent electrical steamers each deck made in stainless steel AISI-430
- Baking surface made in refractory concrete strengthened by steel jacket
- Frontal panels made in stainless steel AISI-304, baking decks and side panels made in stainless steel AISI 430
- Tempered glass easy to be removed
- Mouth arranged for oven-loading support (frames)

Options

- Economizer for whole bakery

Four Électrique Pulsar Combat

Four indiqué pour la cuisson de tous les types de pain, doué des suivantes caractéristiques principales: - parfaite uniformité de cuisson - simplicité d'emploi - température indépendante pour chaque chambre de cuisson - possibilité de réglage indépendant de la température tant au ciel qu'au plancher de chaque chambre - adaptation rapide du four aux différentes températures introduites - vaporisation exubérante en tout moment garantie par des vaporisateurs indépendants pour chaque chambre - isolation optimale - entretien réduit - portes en acier inox et cristal trempé qui peuvent être désassemblées facilement.

Le chauffage arrive par de résistances cuirassées positionnées soit dans le ciel qu'au plancher de chaque chambre.

Chaque chambre de cuisson est dotée de panneau de contrôle électronique indépendant. Il est possible fixer: temps de cuisson, températures, pourcentage de puissance du ciel, pourcentage de puissance du plancher, durée de la bouffée de vapeur. L'équipement standard prévoit l'économiseur seulement pour le four, sur demande il est possible avoir l'économiseur pour la boulangerie entière. L'économiseur permet de fixer la maximum puissance qui ne veut pas les dépasser, différencie entre jour et nuit. L'économiseur fait battre alternativement l'allumage entre les différentes chambres de façon à respecter toujours les limites de maximum puissance fondées. Il est équipé en standard de la fonction de plan hebdomadaire d'allumage automatique du four.

Caractéristiques techniques

- Résistances cuirassées indépendants pour ciel et plancher
- Résistances transversales en bouche réglables pour cuisson uniforme
- Vaporisateurs électriques indépendants pour chaque chambre en acier inox AISI 430
- Plats de cuisson en ciment réfractaire avec renforcement en acier
- Façade en acier inox AISI-304, chambres de cuisson et panneaux latéraux en acier inox AISI430
- Verres trempés démontables aisément
- Bouche du four prédisposée pour liaison tisser d'enfournage

Options

- Économiseur pour la boulangerie entière

Elektrischer Backofen Pulsar

Backofen, geeignet zum Backen jedes Brottyps, mit folgenden Eigenschaften: - perfekt gleichmäßiges Backen - einfach in der Bedienung - unabhängige Temperatur für jede Kammer - Möglichkeit der unabhängigen Temperaturregulierung für den Himmel und den Boden der jeweiligen Kammern - schnelle Anpassung an die unterschiedlich eingestellten Temperaturen - ausreichende Dampferzeugung in jedem Moment, die durch unabhängige Dampfgarer für jede Kammer garantiert wird - optimale Isolierung - einfache durchführbare Wartung - Türen aus rostfreiem Stahl und gehärtetem Glas, leicht herausnehmbar.

Das Heizen erfolgt durch Panzerwiderstände, die sich sowohl am Himmel als auch am Boden jeder Kammer befinden.

Jede Backkammer besitzt ein unabhängiges elektronisches Bedienfeld. Einstellmöglichkeiten: Zeitwerte, Temperaturwerte, prozentuale Leistung des Himmels, prozentuale Leistung des Bodens und Dauer des Dampfstoßes. Serienausstattung Sparvorrichtung nur für den Backofen, Optional Sparvorrichtung für den gesamten Backbetrieb. Die Sparvorrichtung ermöglicht es, differenziert nach Tag und Nacht, die maximale Leistung einzustellen, die man nicht überschreiten möchte. Die Sparvorrichtung bewirkt ein abwechselndes Einschalten der jeweiligen Kammern und berücksichtigt dabei stets die eingestellten Grenzen der Maximalleistung. Serienausstattung wöchentliche Programmierung des automatischen Einschaltens des Backofens.

Technische Daten

- Gepanzerte Widerstände, unabhängig für Himmel und Boden
- An der Öffnung regelbare transversale Widerstände für ein gleichmäßiges Backen
- Elektrische Dampfgarer, unabhängig für jede Kammer aus rostfreiem Stahl AISI 430
- Backflächen aus refraktärem Zement mit Stahlverstärkung
- Frontseite aus rostfreiem Stahl AISI-304, Kammern und Seitenwände aus rostfreiem Stahl AISI 430
- Gehärtete Fenster, leicht herausnehmbar
- Vorgearbeitete Öffnung zum Einhängen der Backbleche

Optionen

- Sparvorrichtung für den gesamten Backbetrieb

Horno Eléctrico Pulsar

Horno apto para la cocción de todos los tipos de pan dotado de las siguientes características: - perfecta uniformidad de cocción - facilidad de uso - temperatura independiente para cada cámara - posibilidad de regulación independiente de la temperatura para la bóveda y el suelo de cada cámara - rápida adaptación a las diversas temperaturas programadas - vaporización abundante en cada momento garantizada por vaporizadores independientes para cada cámara - perfecto aislamiento - mantenimiento reducido - puertas de acero inoxidable y cristal templado de fácil desmontaje.

El calentamiento se lleva a cabo mediante resistencias acorazadas situadas tanto en la bóveda como en la solera de cada cámara.

Cada cámara de cocción está dotada de un panel de control electrónico independiente. Se pueden programar: tiempos, temperaturas, porcentaje de potencia de la bóveda, porcentaje de potencia de la solera y duración de la bocanada de vapor. Estándar economizador sólo para el horno, opción economizador para toda la panificadora. El economizador permite programar la potencia máxima que no se quiere superar diferenciada entre día y noche. El economizador hace pulsar alternativamente el encendido entre las distintas cámaras para respetar siempre los límites de potencia máxima programados. Como estándar se proporciona la función de programación semanal de encendido automático del horno.

Características técnicas

- Resistencias acorazadas independientes para bóveda y solera
- Resistencias transversales ajustables en boca para una cocción uniforme
- Vaporizadores eléctricos independientes para cada cámara de acero inoxidable AISI-304
- Placa de conexión de cemento refractario con refuerzo de acero
- Frente de acero inoxidable AISI-304, cámaras y paredes laterales de acero inoxidable AISI 430
- Cristales templados fácilmente desmontables
- Boca predispuesta para enganche de bastidores de horneado

Opciones

- Economizador para toda la panadería

