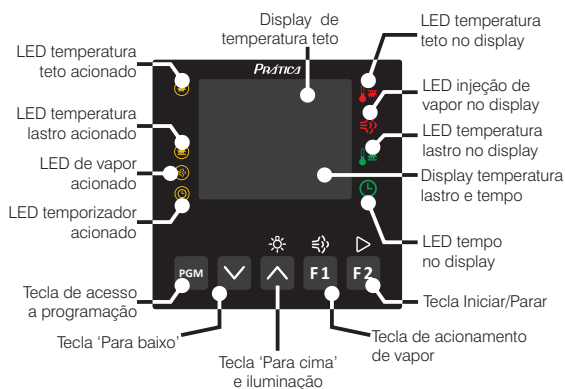




Prática

LINHA VITRINE

LASTRO FIT 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 LASTRO FIT 4.6

- Capacidade: 1 Assadeiras 40cm x 60cm ou 45cm x 65cm (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;
- 1 ano de garantia para peças e mão de obra (exceto itens de desgaste natural).

BASE

- Base fechada com acesso frontal;
- Rodízio para fácil deslocamento;
- Suporte para 16 Assadeiras 40cm x 60cm (Base 95 cm);
- Suporte para 8 Assadeiras 40cm x 60cm (Base 59cm).

CAPACIDADE PRODUTIVA DO CONJUNTO

- Aproximadamente 60 pães por hora (por módulo).

ACESSÓRIOS OPCIONAIS

- Coifa Condensadora;

CONFIGURAÇÕES LINHA VITRINE

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



LASTRO FIT 4.6
1 MÓDULO



LASTRO FIT 4.6
2 MÓDULO



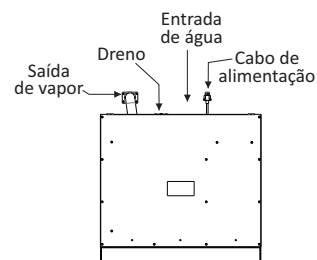
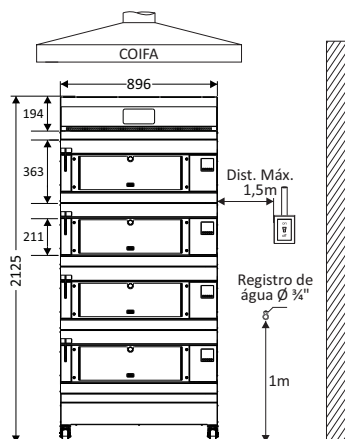
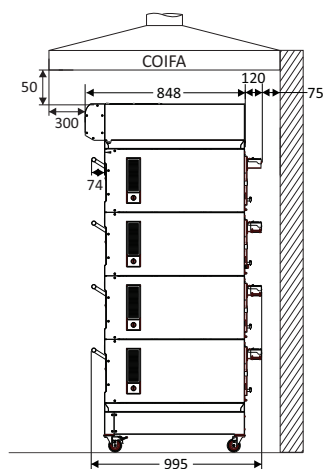
LASTRO FIT 4.6
3 MÓDULO



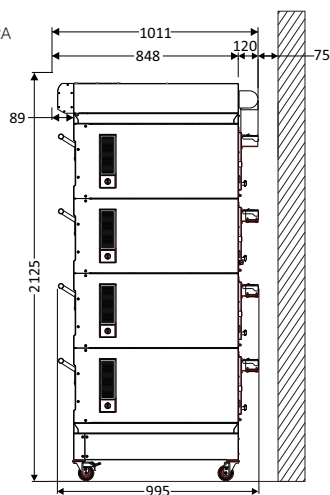
LASTRO FIT 4.6
4 MÓDULO

ESQUEMA DE INSTALAÇÃO

OBS.: COTAS EM MILÍMETROS (mm)



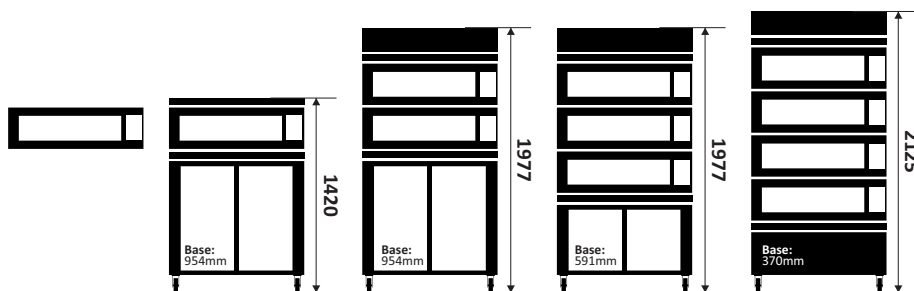
DIMENSÕES DA VERSÃO
COM COIFA CONDENSADORA
(OPCIONAL)



CONFIGURAÇÕES DISPONÍVEIS

Todas as configurações de montagem, com exceção do módulo avulso, possuem sobreteto de 52mm.

Base:	370	591	954
Assadeira mais baixa:	500	715	1077
Demais assadeiras:	Somar 363 mm por módulo.		



INSTRUÇÕES GERAIS

Recomendamos a utilização de coifa para captação de vapores 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.

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 (por módulo)

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 (mm²)	Tomada
LASTRO FIT 4.6	220	Mono	50/60	4.3	25	3x4	32A (2P+T)
	220	Tri	50/60	4.3	16	4x2.5	16A (3P+T)
	380	Tri	50/60	4.3	16	5x2.5	16A (3P+N+T)
Coifa	220	Mono	50/60	0.2	10	3x1.5	10A (2P+T) NBR14136

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/HzO
- Alcalinidade: 50-100ppm
- Dureza: 50-100ppm (3<6 gpg)

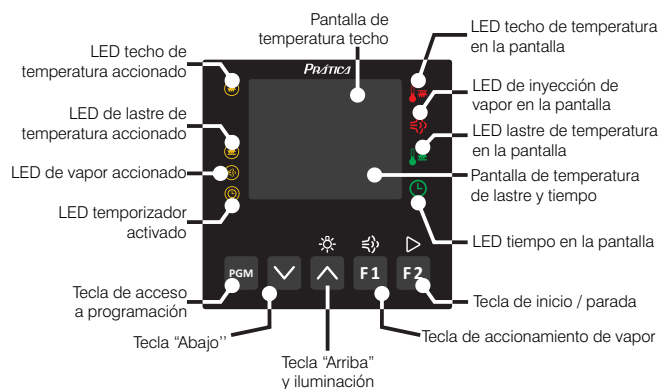
A saída de água do forno e da coifa condensadora (opcional) deve ser descarregadas em ralo ou conexão com a rede de esgoto.

DIMENSÕES (por módulo)

Dimensões do Produto				Dimensões do Produto Embalado			
Alt. (mm)	Larg. (mm)	Prof. (mm)	Peso (kg)	Alt. (mm)	Larg. (mm)	Prof. (mm)	Peso (kg)
363	896	984	105	550	1100	1070	140
Capacidade				Altura útil da câmara			
1 assadeira 40cm x 60cm ou 45cm x 65cm por módulo				205mm			
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

LASTRO FIT 4.6



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 delicioso 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 LASTRO FIT 4.6

- Capacidad: 1 Bandeja 40cm x 60cm o 45cm x 65cm (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 eliminación de vidrio);
- Vaporizador de alta eficiencia;
- Inyección de vapor en 3 niveles;
- Control de tiempo con alarma acústica (no apaga el horno);
- Iluminación de cámara;
- 1 año de garantía para piezas y mano de obra (excepto artículos de desgaste natural).

BASE

- Base cerrada con acceso frontal;
- Rueda para facilitar el desplazamiento;
- Soporte para 16 Bandejas 40cm x 60cm (Base 95 cm);
- Soporte para 8 Bandejas 40cm x 60cm (Base 59cm).

CAPACIDAD PRODUCTIVA DEL CONJUNTO

- Cerca de 60 panes por hora (por módulo).

ACCESORIOS OPCIONALES

- Campana de Condensación.

CONFIGURACIONES LÍNEA VITRINA

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



LASTRO FIT 4.6
1 MÓDULO



LASTRO FIT 4.6
2 MÓDULO



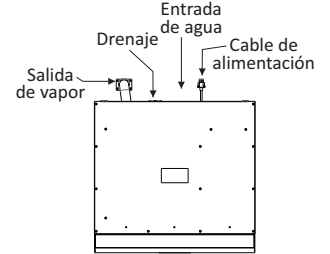
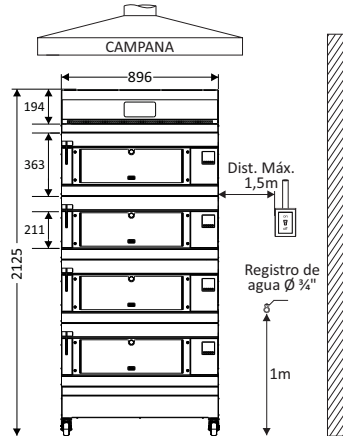
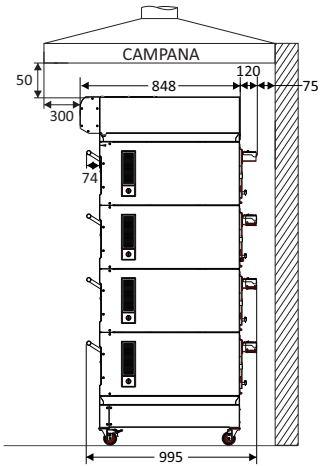
LASTRO FIT 4.6
3 MÓDULO



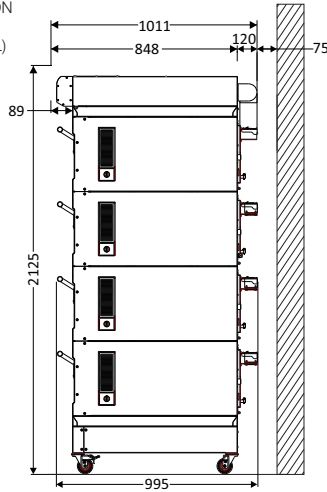
LASTRO FIT 4.6
4 MÓDULO

DIAGRAMA DE INSTALACIÓN

NOTA: CUOTAS EN MILÍMETROS (mm)



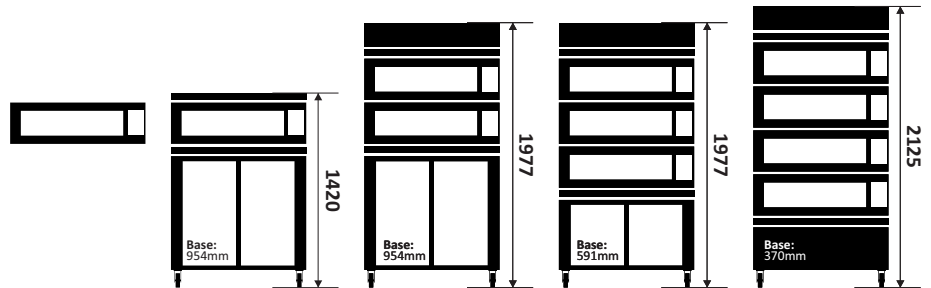
DIMENSIONES DE LA VERSIÓN
CON CAMPANA DE
CONDENSACIÓN (OPCIONAL)



CONFIGURACIONES DISPONIBLES

Todas las configuraciones de montaje, excepto el módulo individual, tienen un techo de 52 mm.

Base:	370	591	954
Bandeja más baja:	500	715	1077
Demás bandejas:	Suma 363 mm por módulo.		



INSTRUCCIONES GENERALES

Recomendamos utilizar campana para la captación de vapores generados durante el suministro. La campana debe respetar una 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 apertura de la puerta sean captados por la campana. Compruebe la norma NBR 14518:2020 para el cálculo de la campana.

No recomendamos posicionarse cerca de estufas, freidoras, placas y otros equipos que liberan grasa, humo y calor.

Instalar en un lugar nivelado y ventilado. Instalación incorrecta puede anular la garantía.

ESPECIFICACIONES ELECTRICAS (por módulo)

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)	Fases	Frec. (Hz)	Poten- cia(kW)	Disyun- tor (A)	Cable (mm²)	Enchufe
LASTRO FIT 4.6	220	Mono	50/60	4.3	25	3x4	32A (2P+T)
	220	Tri	50/60	4.3	16	4x2.5	16A (3P+T)
	380	Tri	50/60	4.3	16	5x2.5	16A (3P+N+T)
Campana	220	Mono	50/60	0.2	10	3x1.5	10A (2P+T) NBR14136

ESPECIFICACIONES HIDRAULICAS

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	Cloruro < 25ppm	Alcalinidad: 50-100ppm
TDS: 50-125ppm	Cloruro Libre < 0.1ppm	Dureza: 50-100ppm (3<6 gpg)
Silíce < 13ppm	Presión: 5 a 15 m/H ₂ O	
	(En caso de alimentación por la red.)	

La salida de agua del horno y la campana del condensador (opcional) debe descargarse en una conexión de drenaje o alcantarilla.

DIMENSIONES (por módulo)

Dimensiones del Producto				Dimensiones del Producto en Caja			
Alt. (mm)	Ancho. (mm)	Prof. (mm)	Peso (kg)	Alt. (mm)	Ancho. (mm)	Prof. (mm)	Peso (kg)
363	896	984	105	550	1100	1070	140
Capacidad				Altura útil de la cámara			
1 bandeja 40cm x 60cm o 45cm x 65cm por módulo				205mm			
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	