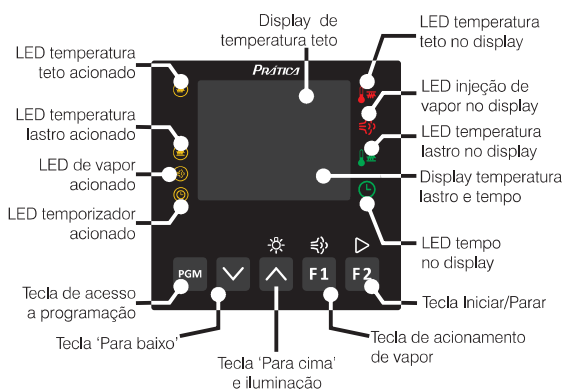


LINHA VITRINE

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



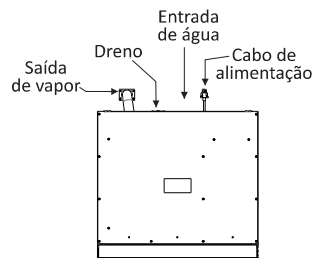
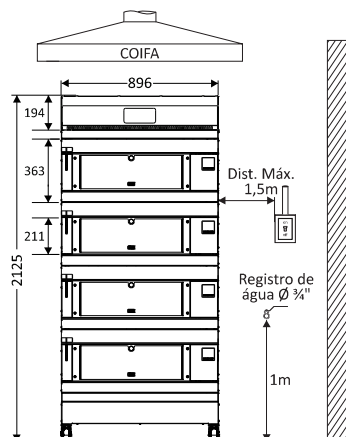
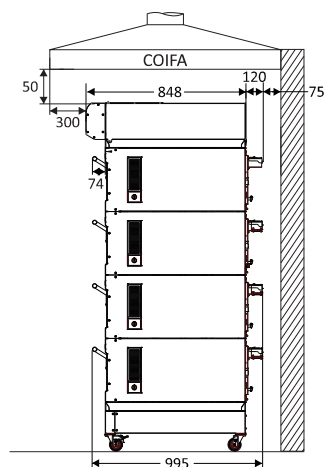
LASTRO FIT 4.6
3 MÓDULO



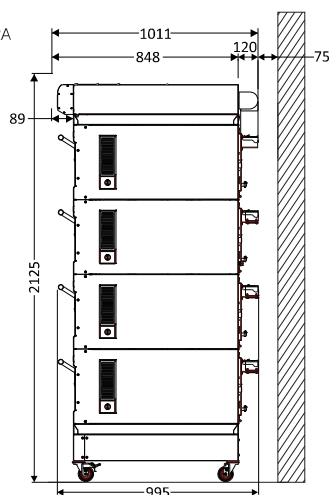
LASTRO FIT 4.6
4 MÓDULO

ESQUEMA DE INSTALAÇÃO

OBS.: COTAS EM MILÍMETROS (mm)



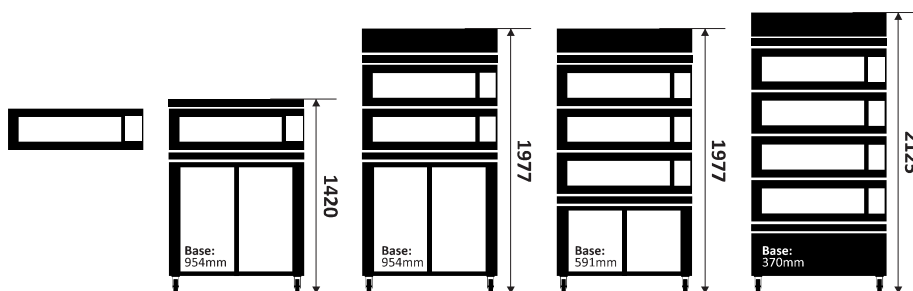
DIMENSÕES DA VERSÃO COM COIFA CONDENSADORA (OPCIONAL)



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/H₂O
- 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	