FORNI FIORINI S.N.C.

Электрическая печь
MAXI ROTOR

Техническое руководство. Инструкции по техническому обслуживанию и эксплуатации.

Серийный номер

FORNI FIORINI SNC – VIA VITTORIO VENETO 26
36035 MARANO VICENTINO (VICENZA) ITALY
TEL : 0039 0445 621077 FAX : 0039 0445 623430
E – MAIL : info@fornifiorini.com Web Site : www.fornifiorini.com
FORNI FIORINI SNC

Введение

Данное руководство по эксплуатации и техническому обслуживанию является собственностью производителя.
Данное руководство прилагается к печи, поставляется вместе с ней и должно быть передано новому владельцу в случае перепродажи. Оно должно храниться на протяжении всего времени эксплуатации оборудования (с момента введения и до момента утилизации).
Данное руководство содержит информацию об основных характеристиках печи, обеспечивая максимально эффективное и безопасное использование оборудования на протяжение всего срока его службы. Данное руководство предназначено для специалистов, которые будут непосредственно заниматься перемещением, транспортировкой, монтажом, эксплуатацией, настройкой и демонтажем, а также для персонала, ответственного за техническое обслуживание и мойку. Поэтому крайне необходимо, чтобы данные специалисты внимательно ознакомились с данным руководством прежде, чем приступать к работе.
Производитель не несет ответственность за вред, нанесенный людям или окружающей среде в виду несоблюдения указаний данной инструкции.
Мы сохраняем за собой право внесения изменений и улучшений, необходимых по коммерческим и/или техническим причинам в любой момент и без предварительного оповещения; таким образом, представленная здесь информация может быть изменена и/или обновлена.

Предисловие

Данное руководство, выпущенное компанией Forni Fiorini, содержит характеристики, технические данные, информацию по пуско-наладочным работам, а также по техническому обслуживанию печи. Также оно содержит информацию о защитных устройствах, запасных частях и электросхему.
Для обеспечения наилучшей работы оборудования и долгого срока его службы и всех составных компонентов, всем специалистам, пользователям и персоналу, ответственному за техническое обслуживание рекомендуется ознакомиться с данной инструкцией и строго следовать ее указаниям.

Гарантия

Гарантийный период на стеллажную печь модели Maxi Rotor составляет 1 (один) год.
Гарантия включает только замену деталей; электрокомпоненты и моторы не включены в гарантию.
При необходимости соглашение между компанией Forni Fiorini или ее перекупщиком будет регулировать послепродажное обслуживание печи.
При получении товара проверьте наличие самого оборудование в его стандартной комплектации, а также возможных дополнительно заказанных опций.
Любую жалобу необходимо представить в письменном виде компании-производителю не позднее, чем в течение 3 (трех) дней после получения товара.
Гарантия не распространяется на неполадки, возникшие в результате неверного подключения электричества, защитных устройств, неверной сборки.
Кроме того, гарантия не распространяется на следующие случаи:
- неудовлетворительная работа оборудования в виду непрофессионально выполненной установки или установки, выполненной неквалифицированным персоналом
- если клиент не выполняет платежные обязательства
-неправильное использование печи, несоблюдение общих правил эксплуатации
-при использовании печи неопытным и неавторизованным на то персоналом Forni Fiorini снимает с себя ответственность за вред, нанесенный людям или предметам в виду несоблюдения указаний инструкции
И наконец, гарантия теряет свою силу, если сборка оборудования не выполнялась нашим авторизованным техническим персоналом.

Содержание

Глава 1. Описание оборудования

1.1 – Общая информация
1.2 – Сфера применения
1.3 – Ограничения по использованию
1.4 – Общие габариты печи
1.5 –Технические данные

Глава 2. Защитные устройства

2.1 – Директивы
2.2 – Безопасные устройства
2.3 – Правила эксплуатации печи
2.4 – Этикетки

Глава 3. Размещение и монтаж

3.1 – Монтаж печи
3.2 – План монтажа
3.3 – Подъем
3.4 – Электроподключение
3.5 – Подключение к водопроводу
3.6 – Подключение горелки
3.7 – Подключение выхода продуктов горения
3.8 – Подключение выхода пара
3.9 – Рабочее помещение

Глава 4: Эксплуатация печи

4.1 – Панель управления
4.2 – Запуск печи
4.3 – Отключение печи
4.4 – Выпекание
4.5 – Регулировка потока воздуха

Глава 5: Техническое обслуживание

5.1 – Общая информация
5.2 – Техническое обслуживание горелки
5.3 – Замена лампы
5.4 – Замена предохранителя
5.5 – Мойка печи
5.6 – Замена резиновой прокладки дверцы
5.7 – Чистка системы воды
5.8 – Неиспользование печи в течение долгого периода времени

5.9 – Демонтаж печи
5.10 – Ошибки: причины и решения

Глава 6: Запасные части

6.1 – Заказ ……

Глава 7: Тележки и противни

7.1 – Введение
7.2 – Правила ухода и эксплуатации
7.3 – Перемещение
Таблицы, электросхема, электроустанвока и чертежи

1.1 Общая информация

Модель Rotor соответствует всем требованиям в области своего применения; печь была специально разработана для обеспечения быстрой и экономичной работы.

Она выпекает хлеб с использованием влажного, стабилизированного и однородного жара.

Печь является полностью разборной и по этой причине может монтироваться только квалифицированным персоналом.

1.2 Сфера применения

Ротационная печь была разработана и выполнена для выпечки на вращающейся тележке хлебобулочных изделий маленького и большого размера и других продуктов, имеющих схожую технологию приготовления; использование печи для других целей (например, для сушки силиконовых покрытий или обжига краски) недопустимо.

Печь предназначена для пекарен и кондитерского производства; благодаря используемой системе выпекания, печь производит влажный стабилизированный пар, предоставляя также преимущество многократного нагнетания пара, что подходит для приготовления различных видов хлеба.

Оборудование должно использоваться опытным пользователем не младше 14 лет.

1.3 Ограничения по использованию

В области своего применения печь может использоваться без каких-либо ограничений (см. 1.2), если нет особых указаний.

***В выпекаемых продуктах не должен содержаться спирт**, так как во время процесса выпекания он вырабатывает взрывоопасные газы; запрещается выпекать в печи продукты отличные от хлебобулочных и кондитерских.*

1.4 Общие габариты печи

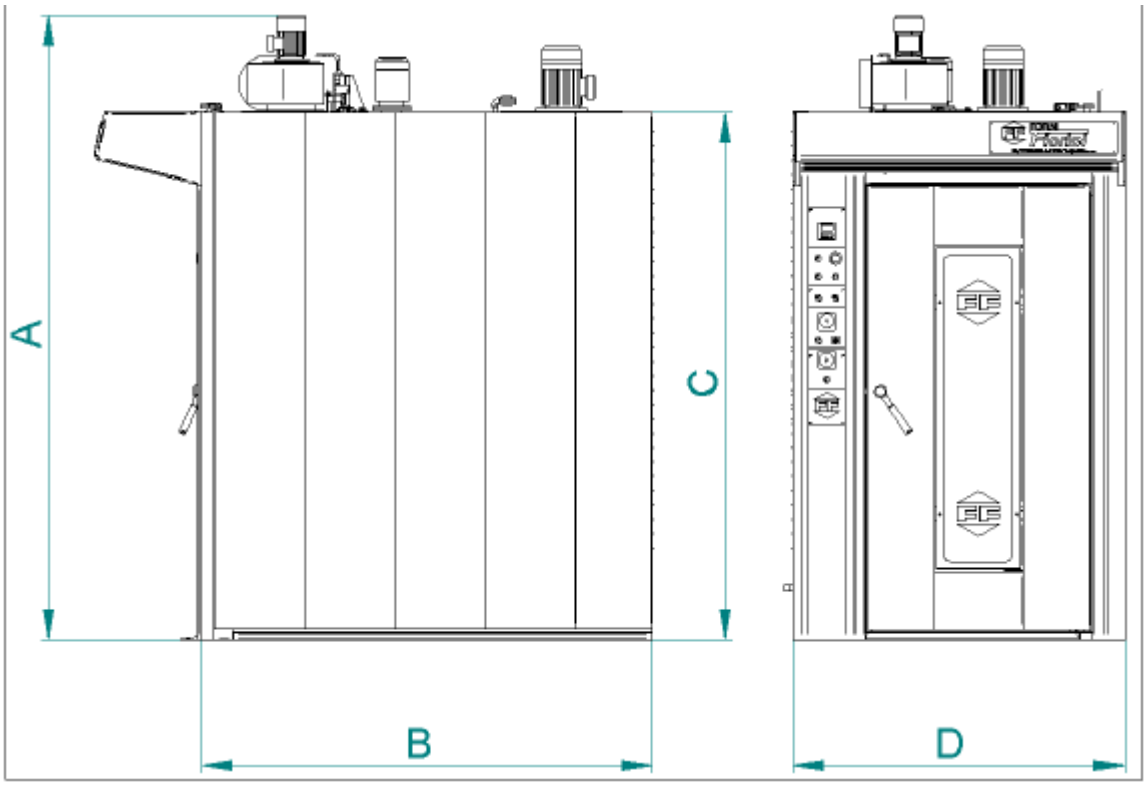


Рис.1 Общие габариты печи

1.5 Технические данные

Модель	Проти-вень,см	Произв./ч., кг	Вес, кг	Внешние габариты A xB x C x D
Mini Rotor	40x60	36	1400	2600X1710X2200X1280
Mini Rotor	45x65	43	1400	2600X1710X2200X1280
Mini Rotor	50x60	45	1400	2600X1710X2200X1280
Mini Rotor	50x70	52	1400	2600X1710X2200X1280
Rotor	60x80	72	1600	2600X1880X2200X1380
Maxi Rotor	80x80	96	1800	2600X2400X2200X1700
Maxi Rotor	75x95	106	1800	2600X2400X2200X1700
Maxi Rotor	80x90	108	1800	2600X2400X2200X1700
Maxi Rotor	80x100	120	1800	2600X2400X2200X1700
Rotor 2	60x80x2	140	2000	2700X2650X2300X1900

Глава 2. Защитные устройства

2.1 Директивы

Оборудование было разработано и выполнено с соблюдением и учетом обязательных санитарных норм и требований безопасности в соответствии с директивой 89/392/EEC (и последующими изменениями 91/368 EEC, 93/44/EEC и 93/68 EEC) и директивой по низкому электронапряжению 72/23/EEC (и последующим изменением 93/68/EEC).

2.2 Безопасные устройства

Для обеспечения безопасного использования печи были предусмотрены следующие устройства безопасности:

*- **Устройства блокировки дверцы**: открытие дверцы автоматически останавливает вращение печи, при этом отключая горелку и прекращая циркуляцию воздуха вентилятором*

*- **Внутренняя ручка**: на дверце с внутренней стороны печи имеется. Если печь случайно закроется, ее можно будет открыть с помощью данной ручки.*

*- **Безопасный термостат**: в камере печи имеется механический безопасный термостат, блокирующий повышение температуры, предотвращая повреждения печи.*

Безопасный термостат имеет заводскую калибровку. Ни в коем случае не изменяйте настройки.

2.3 Правила эксплуатации печи

1)только квалифицированные и опытные пекари и кондитеры могут работать с данной печью

2) печью могут пользоваться специалисты старше 14 лет

3)нельзя работать на оборудовании под воздействием опьяняющих алкогольных, наркотических или лекарственных веществ

4) при загрузке и выгрузке тележки из печи, необходимо соблюдать технику личной безопасности (т.е. перчатки, выдерживающие высокую температуру, фартук, колпак и т.д.).

2.4 Этикетки

Ниже будут описаны и форма и расположение этикеток, требованиям и указаниям которых пользователь обязан следовать.

Опасность:

Этикетка расположена на защитном корпусе электрической платы. Это предупреждает о наличии электронапряжения.

При техническом обслуживании необходимо отключить печь от питания через специально предназначенные выключатели.

Шильд с техническими данными:

Этикетка расположена на защитном корпусе электрической платы. Она содержит все технические данные, необходимые для идентификации машины.

PERICOLO
DANGER

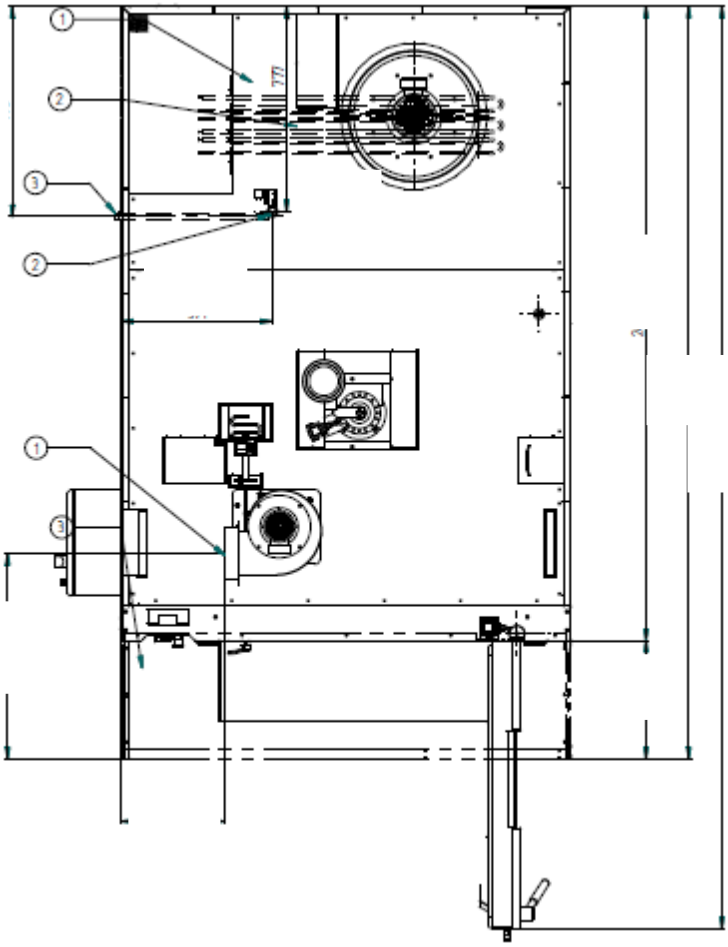
Глава 3: Размещение и монтаж

3.1 Монтаж печи

Распаковка и сборка печи, так же как и подключение должны выполняться квалифицированными специалистами. Монтаж осуществляется в соответствии с ниже приведенными описаниями.

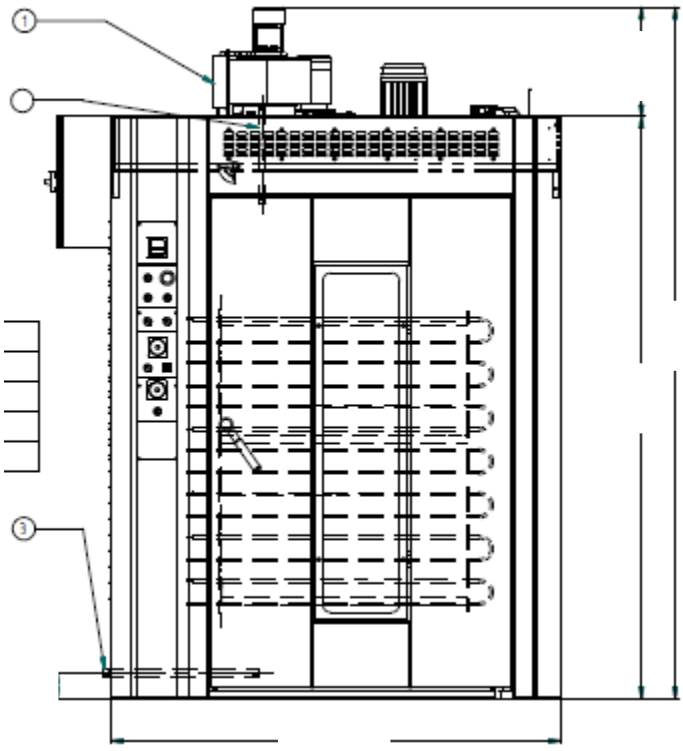
3.2 План монтажа

795



ПОЗ.	Габариты
1	Выходная паровая труба Ø 200
2	Забор воды для пара Ø ½''
3	Выход избыточного пара Ø¾
	Соединения питания 1кабель 4x35 мм² 3Ф+Т

ПОЗ.	Габариты
1	Выходная паровая труба Ø 200
2	Забор воды для пара Ø ½''
3	Выход избыточного пара Ø¾
	Соединения питания 1кабель 4x35 мм² 3Ф+Т



3.3 Подъем

Только квалифицированный персонал, располагающий специальным оборудованием, может заниматься подъемом печи.

Печь в упаковке должна быть поднята с помощью грузоподъемника, как показано на рис.4.

После того, ка печь будет распакована, используйте кран и канаты; места для крючков, специальные ручки расположены в верхней части печи, как показано на рис. 5.

The hoisting power of the equipment used must fit the total gross weight of the oven; the rope angle must not exceed the value shown in figure 5; the rope lifting power must comply with the total gross weight of the oven.

The gross weight of the Rotor oven is : kg 1650

Рис. 4: поднятие печи в упаковке

Рис. 5: поднятие печи с помощью канатов

Подключение: введение

Все внешние подключения печи должны выполняться квалифицированными специалистами согласно декларации соответствия и с учетом всех действующих норм и регулировок в стране установки, а также в соответствии с указаниями данного руководства.

3.4 Электроподключение

Убедитесь, что напряжение в сети, питающая электрическую плату соответствует напряжению, указанному в схеме электропроводки и на внутреннем шильде самой электрической платы. Сечение питающего кабеля не должно быть меньше указанного, кроме того он должен быть заземлен.

Установите электромагнитный выключатель и дифференционное реле с подходящими характеристиками.

Данные устройства необходимо у становить в одном помещении с печью, с легким доступом к и хорошим обзором с места работы. Если печь рассчитана на

3 Ф + N, нейтральный провод должен выходить из того же линейного выключателя и иметь тоже сечение 3Ф.
Прежде, чем подключать питающий кабель к основным клеммам, установите главный выключатель платы в положение “ 0 “ и убедитесь, что главный выключатель действительно дезактивирует все кабели. Продолжите подключение питающего кабеля, будьте внимательны при подключении его к главным клеммам, убедитесь, что напряжение в них соответствует требуемым значениям.
Внимание: не меняйте положение проводов нейтрали и фаз.
Прежде, чем использовать оборудование, убедитесь, что все шурупы в электронной плате хорошо затянуты, и что вибрация при транспортировке не ослабила их.
Ниже приведена таблица с техническими данными по мощности в кВт:

Сопротивление	59,85
Вентилятор мотора	2,20
Мотов всасывания	0,12
Мотор тележки	0,37

3.5 Подключение к водопроводу

Для подключения необходима входная труба для воды с запорным клапаном should be provided (труба ½”): в левой нижней части необходим выход для парогенераторов.
Минимальное давление входящей воды: 2,5 мбар

3.6 Подключение горелки

//

3.7 – Подключение выхода продуктов горения

//

3.8 – Подключение выхода пара

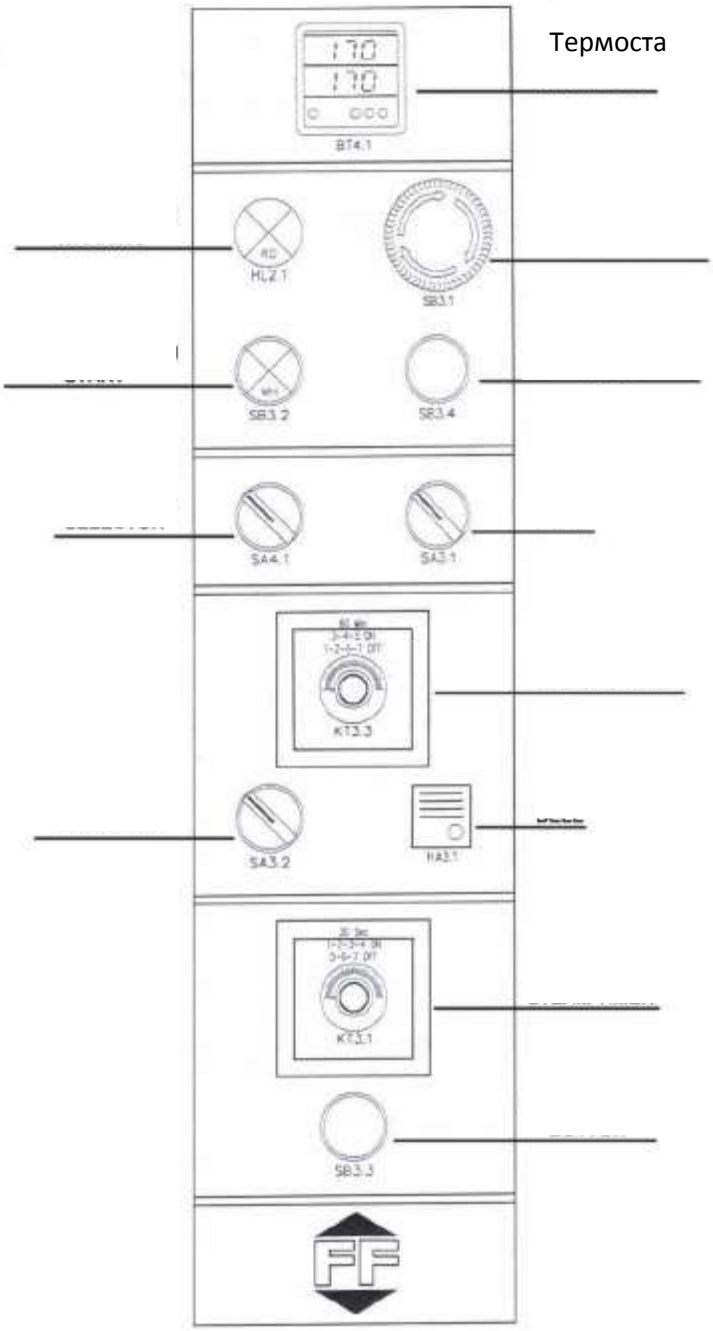
Печь требует выхода пара, образуемого в процессе приготовления.
Этот выход должен быть раздельным с выходом продуктов горения.
Пар должен выходить непосредственно наружу.
Необходимо подготовить трубу выхода с небольшим изгибом у дна. Затем необходимо установить трубу выхода конденсата для предотвращения возврата пара, что может повредить печь.

3.9 – Рабочее помещение

Пол в помещении, где устанавливается печь, должен быть ровным и подходящим для удержания веса печи. Кроме того, в помещении должен иметься противопожарный инвентарь.

Глава 4: Эксплуатация печи

4.1 – Панель управления



4.2 – Запуск печи

- убедитесь, что дверь печи хорошо закрыта
- дезактивируйте аварийную кнопку (SB3.1) и нажмите общий выключатель – СТАРТ (SB3.2): начнется подача напряжения печи, активируется горелка или резисторы, вентилятор и освещение
- Установите температуру приготовления с помощью термостата (BT4.1)
- Установите время пара с помощью таймера приготовления (KT3.3)
- Дождитесь, пока печь достигнет заданной температуры

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ РЕКОМЕНДУЕТ ТЕМПЕРАТУРУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 210/220°C, А ВРЕМЯ ПАРА - 4 СЕКУНДЫ ПРИ ДАВЛЕНИИ ВОДЫ 2.5 АТМ

4.3 – Отключение печи

Отключение машины:
- нажатием аварийной кнопки (SB3.1)
- путем открытия дверцы

4.4 – Выпекание

Рабочие фазы:
- по достижении заданной температуры, откройте выпускной клапан вверху в печи
- выберите аспиратор для его активации (SA4.1)
- нажмите общий выключатель – СТОП (SB3.4); подождите некоторое время; откройте дверцу – **не обожгитесь, печь уже достигла температуры для выпекания**. Убедитесь, что выпускной вентиль слева открыт; оставьте дверцу полу -закрытой на несколько секунд, а затем откройте полностью
- закатите тележку, толкая ее назад, до конечной позиции остановки и закройте дверцу.

Помните о том, что, чем дольше дверца будет открыта, тем сильнее упадет температура и, соответственно, тем больше уйдет времени для достижения требуемой ля выпекания температуры.
- Закройте выпускной клапан
- Нажмите выключатель СТАРТ (SB3.2)
- Убедитесь, что кнопка пара (SB3.3), которая регулирует систему подачи пара горит, затем нажмите ее, для подачи пара в камеру
- Установите время выпечки с помощью таймера (KT3.3)
- поверните кнопку выбора времени выпекания (SA3.2) , чтобы начать отсчет заданного времени
- По окончании цикла подается звуковой сигнал, который отключается при установке кнопки выбора времени выпекания (SA3.2) в положение “0” .
- Нажмите кнопку СТОП (SB3.4), подождите; откройте дверцу, выдвиньте тележку, когда она остановится.

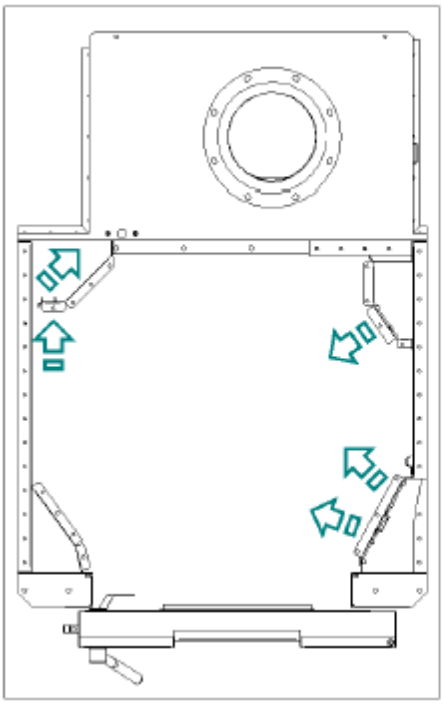
ПРИ ЗАДВИГАНИИ И ВЫДВИГАНИИ ВСЕГДА ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПЕРЧАТКИ ИЗ КЕВЛАР ВЫДЕРЖИВАЮЩИЕ ВЫСОКИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

4.5 – *Регулировка потока воздуха для лучшей выпечки*

Для обеспечения постоянной подачи потока воздуха “ R “ (рис.8) следуйте указаниям ниже. Не забывайте, что данная операция проводится внутри печи и поэтому она должна быть холодной.

- *Ослабьте шурупы (см. 1 рис. 8)*
- *Двигайте наконечник на 1-2 миллиметра за раз (см. 2 рис. 8) (чтобы открыть двигайте наконечник А вправо, наконечник В влево)*
- *Ослабьте шурупы (см. 1 рис. 8)*

На рис. 7 отражена схема движения потока воздуха; в главе 5.10 будет дано описание регулировки потока воздуха.



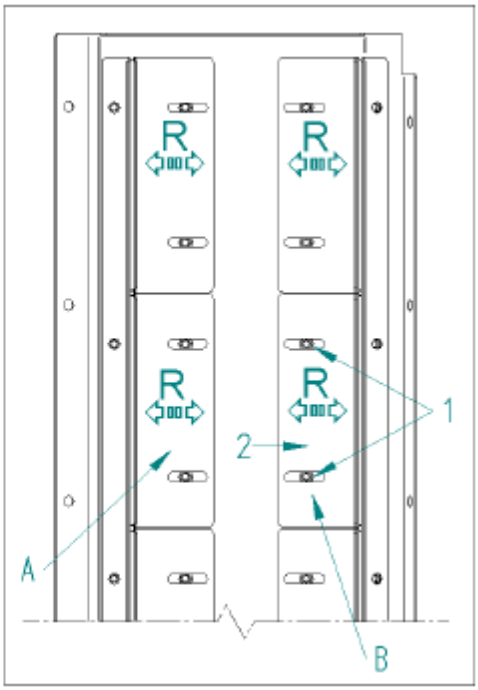


РИС.7: схема движения потока воздуха

РИС.8: регулировка потока воздуха

Глава 5: Техническое обслуживание

5.1 Общая информация

Любая печь требует регулярного технического обслуживания для обеспечения ее эффективной работы.
Ниже приведены некоторые указания.
Техническое обслуживание должно выполняться при холодной печи и отключенном электропитании.
Если требуется техническое обслуживание внутренних составляющих печи, обратитесь к компании-производителю или дилеру. В случае выхода электрического оборудования из строя, осмотр и ремонт должны производиться квалифицированным специалистом.

5.2 Техобслуживание горелки

//

5.3 Замена лампы

- Отключите питание с помощью главного выключателя
- Снимите внешнее стекло дверцы, открутив два шурупа слева
- Замените лампу выкрутив ее из патрона (24В 60Вт E27 300°C)
- заменив лампу, установите на место стекло

5.4 Замена предохранителя

Отключите питание с помощью главного выключателя, замените предохранители новыми с теми же характеристиками.

5.5 Мойка печи

Прежде, чем начать мойку, отключите питание.
Держите печь в чистоте, соблюдая указания ниже:

- мойка печи снаружи: вымойте печь с помощью мягкой влажной тряпки, используя жидкое неабразивное моющее средство (никогда не используйте проточную воду!)
- мойка камеры: никогда не используйте токсичные моющие средства для мойки камеры печи.
- Мойка стеклянных полок: никогда не мойте полки из стекла, когда они теплые - от перепада температуры стекло может треснуть.

5.6 Замена резиновой прокладки дверцы

Как только вы заметите, что резиновая силиконовая прокладка дверцы печи износилась, замените её; если прокладка станет неэффективной, пар будет выходить из камеры, и жар будет теряться. Для замены прокладки выполните следующие действия (см. рис. 10)

Печь должна быть холодной.
- откройте дверцу и с помощью электродрели, просверлите клёпы, удерживающие прокладку; выньте держатель, а затем и саму прокладку
- тщательно вычистите паз для прокладки
- установите новую прокладку. Начиная с одного конца и завершая другим. Установите держатель и закрепите его с помощью клёп (Ø4,8 мм)

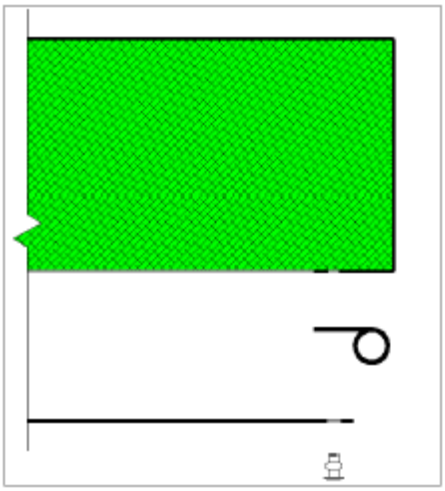


рис.10 Замена прокладки

5.7 Чистка системы воды

Фильтр системы воды должен регулярно чистится. Более того необходимо удалять накипь и другие железистые отложения в трубе системы инжекции пара. Если не осуществлять данный уход totверстия выхода пара засоряться и система будет повреждена. Если водоподготовка или умягчитель установлены выше, убедитесь, чтобы фильтр регулярно чистился.

5.8 Неиспользование печи в течение долгого периода времени

Если вы планируете в течение долгого времени не использовать печь, её необходимо тщательно вымыть и регулярно осуществлять все требуемые проверки. При повторном запуске машины, следуйте указаниям по эксплуатации (см. п.4.2)

5.9 Демонтаж печи

Демонтаж печи не представляет особых опасностей, но тем не менее только квалифицированный персонал может работы по демонтажу.

5.10 Ошибки: причины и решения

Когда тележка останавливается, она не находится в одной линии с дверцей:
a) Кулачковая шайба на вращающемся вале сместилась: установите шайбу так, чтобы тележка останавливалась в линии с дверцей
b) Сила трения мотора-редуктора ослаблена
Тележка не останавливается:
Не работает лимитный выключатель тележки: замените его
Тележка не вращается:
a) Сила трения мотора-редуктора ослаблена

b) Мотор не работает: проверьте катушку мотора, при необходимости замените
c) Редуктор плохо работает : проверьте, при необходимости замените
Печь не нагревается до требуемой температуры:
a) Термостат, отвечающий за температуру приготовления плохо работает: замените его
b) Термостат приготовления установлен на низкую температуру
Печь слишком долго нагревается до нужной температуры:
a) Электрические резисторы не нагреваются: проверьте, чтобы они были правильно подключены и работаю в обычном режиме
b) *Вентилятор мотора вращается в противоположном направлении: инвертируйте электрические провода*
Печь холодная, вода протекает вода из устройства инжекции:
Электромагнитный клапан плохо закрывается: почистите или замените электро-магнитный клапан.
Мало пара в камере:
a) Низкая температура печи : печь должна достичь нужной температуры
b) Требуется слишком много пара - паровая установка слишком сильно охлаждается: сократите поступление воды в паровую установку, сократив время пара с помощью таймера или уменьшив давление входящей воды.
Нет пара в камере:
Электро-магнитный клапан плохо работает: почистите или замените электро-магнитный клапан
На половине тележки выпекание происходит неоднородно:
Мотор тележки и / или вентилятор мотора вращается в противоположном направлении: инвертируйте электрический провод
Слишком сильный жар на нижних противнях:
to open the air locks B1 and B2 on the top of the oven chamber
Слабый жар на верхних противнях:
Закройте воздушные запоры B1 и B2 на дне камеры
На некоторых из центральных противнях выпекание происходит неоднородно:
Откройте несколько воздушных запоров, где расположены данные противни
Вытяжка плохо затягивает:
Всасывающий мотор вращается в противоположном направлении: инвертируйте электрический провод
Резисторы не запускаются:
a) выключен безопасный термостат: переустановите безопасный термостат. Если он снова останавливает горелку, проверьте работает ли охлаждающий термостат, а также проверьте тягу дымовой трубы
b) установленная температуры ниже температуры выпекания в камере: с помощью термостата увеличьте заданную температуру
c) Неверное электроподключение: проверьте электроподключение печи и резисторы
Вентилятор и / или аспиратор шумит:
Сломан подшипник электродвигателя: замените мотор и проверьте балансировку вентилятора
Температура, которую отображает дисплей не соответствует реальной:
a) плохо установлен датчик: установите датчик правильно
b) датчик поврежден: замените его
c) термостат поврежден: замените его

Глава 6: Запасные части

6.1 – Заказ

Данная глава является руководством при заказе запасных частей.
Она была разработана таким образом, чтобы компоненты печи можно было легко и быстро найти.
Пожалуйста, при заказе укажите следующее:
1 – тип машины и ее серийный номер (см. данные на шильде)
2 – Напряжение мотора (см. данные на шильде)
3 – Идентификационный номер и номер из таблицы, где они видны
4 – Название детали
5 – Количество заказываемой детали
6 – Точное название и адрес покупателя. Также укажите адрес доставки.
7 – Требуемое транспортное средство. Если данная информация не будет указана, производитель берет на себя право выбора наиболее подходящего транспортного средства.

Глава 7: Тележки и противни

7.1 Введение

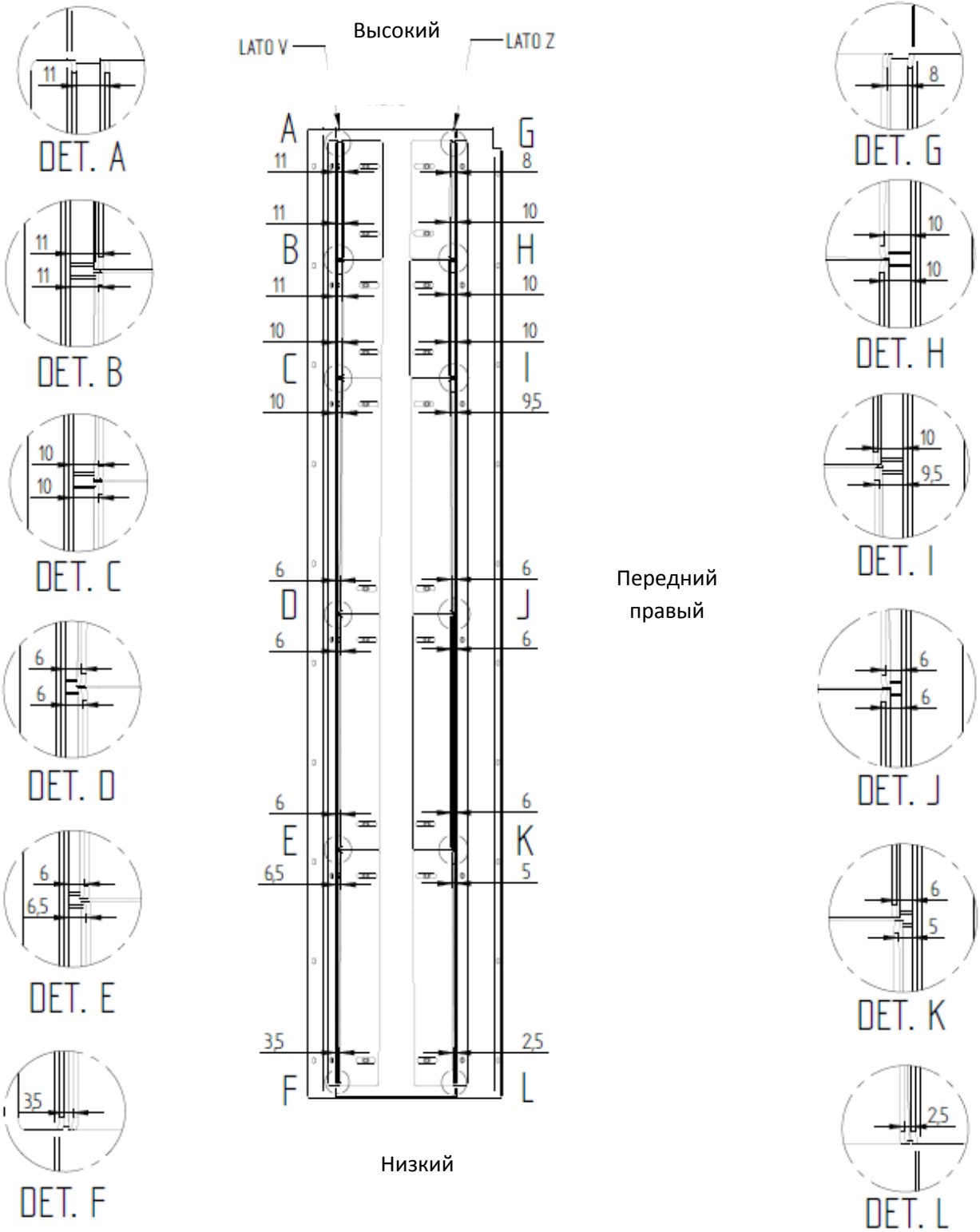
В соответствии с санитарными стандартами и Европейским законодательством, касающимся пищевой промышленности противни и тележки изготовлены с использованием следующих материалов:
Нержавеющая сталь 304 и 430; алюминий 6060, 5754, 5052, 3003 ; лист с силиконовой обработкой NH 2292 и тефлон дюпон, подходящий для использования в пищевой промышленности и контакта с продуктами питания в соответствии с соответствующим законодательным декретом №108 от 25/01/92 и направляющим номером 89/108/CEE. Перед использованием противни необходимо вымыть от пыли образовавшейся при транспортировке и/или хранении.

7.2 Правила ухода и использования

1) не скребите поверхности и покрытия механически с помощью металлических инструментов или абразивных щеток во время перемещения и хранения.
2) не помещайте лотки и сковороды с антипригарным покрытием в горячую печь без сырых продуктов так как тепловой «стресс» портит такие покрытия и сокращает срок эксплуатации подобных изделий.
3) Как и вся продукция, разработанная для использования с пищевыми продуктами, сковороды и лотки, так же как и с контейнеры для перемещения, разрыхления и/или приготовления должны быть тщательно вымыты после использования и помещены в чистую сухую, санитарную зону.
4) Не мойте сковороды и/или лотки с помощью пара под давлением и не используйте для мытья едкие средства. Чтобы удалить гарь или жир, используйте влажную губку или тряпку или воду с максимальной температурой 60°C и давление менее 10 бар. Низкоконцентрированные щелочные средства и мягкое мыло могут также использоваться, если они не содержат агрессивных веществ и предназначены для мытья предметов, контактирующих с пищевыми продуктами. В таких случаях, хорошо ополосните и высушите контейнеры..
Не используйте пар.
5) Используйте перчатки для защиты от высоких температур, когда беретесь за сковороды и лотки, а также противни из тележки.

7.3 Перемещение

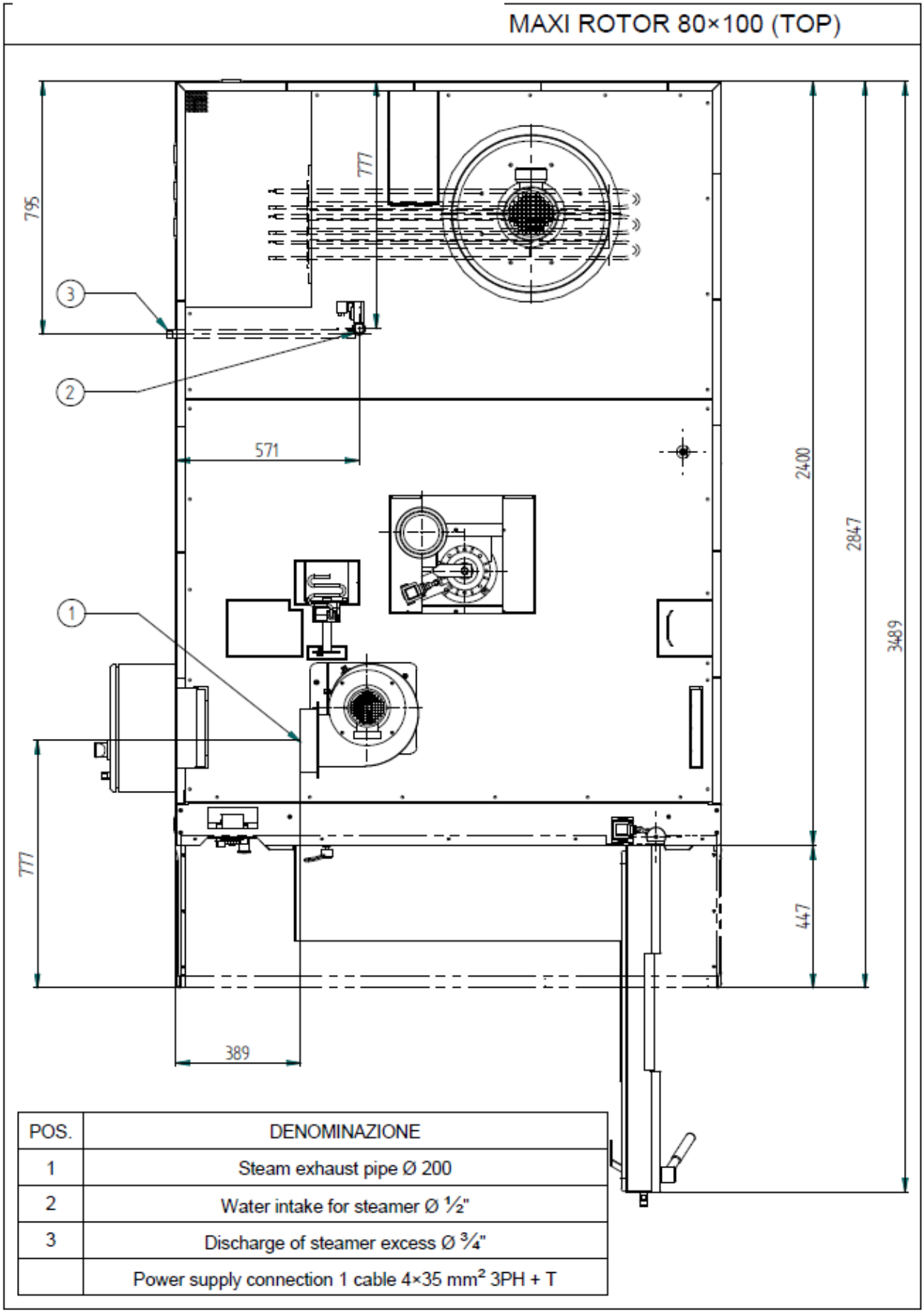
При перемещении тележки, убедитесь, что сковороды и латки хорошо закреплены.



DENOMINAZIONE: ASSIEME DIFFUSORE DX LATO PORTA		GRUPPO: CAMERA	DATA: 10/10/2005 DIS.: BM	N.PEZZI: 1	SCALA: 1/5
MACCHINA: MAXI ROTOR 80/100	IL PRESENTE DISEGNO E' DI PROPRIETA' DELLA FORNI FIORINI. LA DIVULGAZIONE, LA RIPRODUZIONE O L'APPLICAZIONE SE NON AUTORIZZATE VERRANNO PERSEGUITE A TERMINI DI LEGGE.	SUSTITUISCE IL N. SOSTITUITO DAL N.			
FORNI Fiorini s.n.c. Via Vittorio veneto,26 36035 Marano Vicentino (VI) Italy Tel.(0445) 621077		DIS. N.: MARFD 02 057			E.M.: 01

Не удается отобразить рисунок. Возможно, ресурсов недостаточно чтобы его открыть. Перезагрузите компьютер, а затем снова откройте файл. Если ситуация сохраняется и вы еще отображаете красный крестик, потребуется удалить ресурсы и вставить их заново.

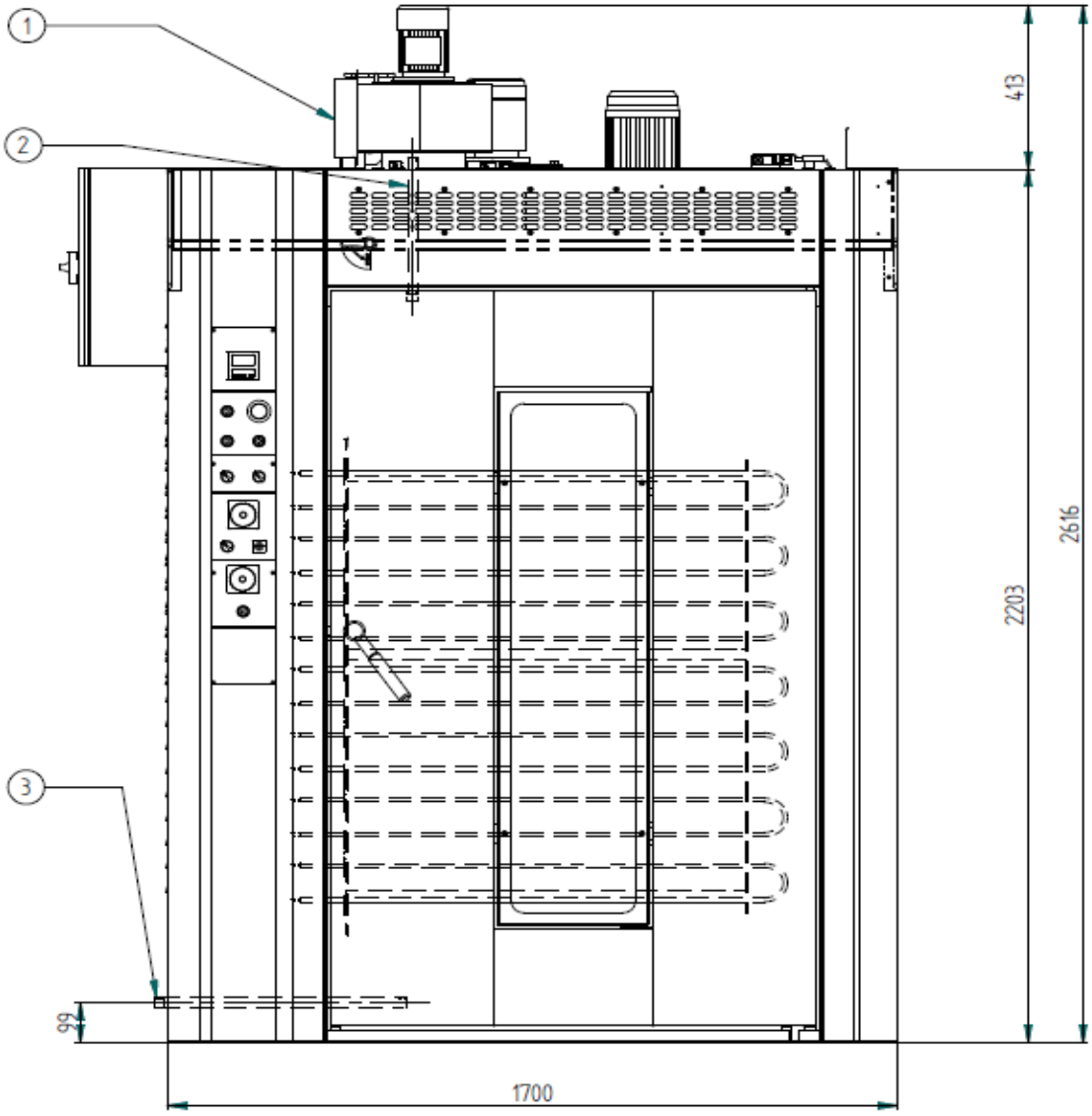
Габариты и подключение



POS.	DENOMINAZIONE
1	Steam exhaust pipe Ø 200
2	Water intake for steamer Ø ½"
3	Discharge of steamer excess Ø ¾"
	Power supply connection 1 cable 4×35 mm² 3PH + T

ПОЗ.	***Габариты***
1	*Выходная паровая труба Ø 200*
2	*Забор воды для пара Ø ½''*
3	*Выход избыточного пара Ø¾*
	Соединения питания 1кабель 4x35 мм² 3Ф+Т

MAXI ROTOR 80×100 (FRONT)

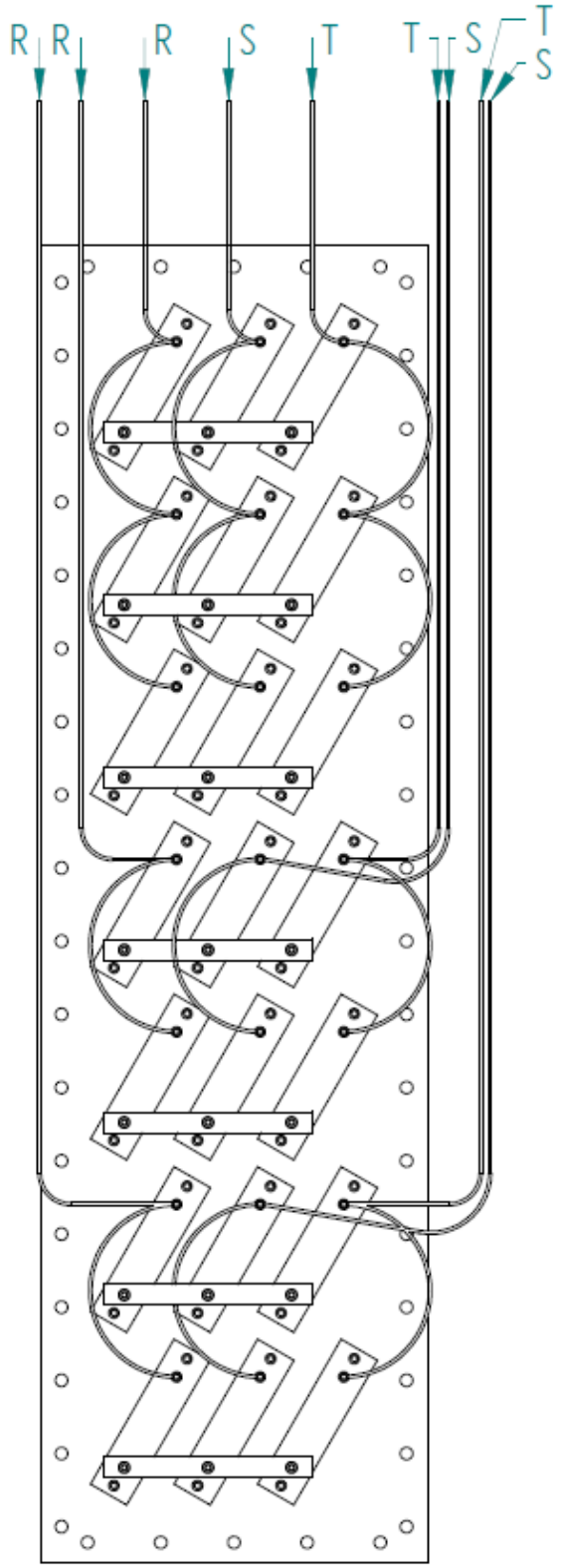


POS.	DENOMINAZIONE
1	Steam exhaust pipe Ø 200
2	Water intake for steamer Ø ½"
3	Discharge of steamer excess Ø ¾"
	Power supply connection 1 cable 4×35 mm² 3PH + T

ПОЗ.	***Габариты***
1	*Выходная паровая труба Ø 200*
2	*Забор воды для пара Ø ½''*
3	*Выход избыточного пара Ø¾*
	Соединения питания 1кабель 4x35 мм² 3Ф+Т

КОД ПРОВОДА НЕОБХОДИМЫЙ ДЛЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ

КОД	ОПИСАНИЕ
M1	МОТОР АСПИРАТОРА
M2	МОТОР ТЕЛЕЖКИ
M3	МОТОР ВЕНТИЛЯТОРА
R	РЕЗИСТОРЫ
YV1	ЭЛЕКТРО-МАГНИТНЫЙ КЛАПАН
HL1	ОСВЕЩЕНИЕ ПЕЧИ
SQ1	КОНЦЕВОЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ДВЕРЦЫ
SQ2	КОНЦЕВОЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ТЕЛЕЖКИ
BT2	БЕЗОПАСНЫЙ ТЕРМОСТАТ КАМЕРЫ



MACCHINA
Maxi rotor 80/100 el.

IL PRESENTE DISEGNO E' DI PROPRIETA' DELLA FORNI FIORINI.
LA DIVULGAZIONE, LA RIPRODUZIONE O L'APPLICAZIONE
SE NON AUTORIZZATE VERRANNO PERSEGUITE A TERMINI
DI LEGGE.

SUSTITUISCE IL N.

SOSTITUITO DAL N.

FORNI fiorini s.n.c.
Via Vittorio veneto,26
36035 Marano Vicentino
(VI) Italy Tel.(0445) 621077

DIS. N.

SCHEMA ELETTRICO

E.M.

00

DESCRIZIONE IMPIANTO:	ROTOR_E_400N
DITTA/CLIENTE:	FORNI FIORINI
COMMESSA:	/
NOTE:	

MOD. 06/03
REV. 1

MODELLO:	FORNO ROTOR '98 ELETTRICO		
TENSIONE DI ALIMENTAZIONE:	400V	FREQUENZA:	50/60 Hz
TENSIONE CIRCUITI DI COMANDO:	24VAC		
POTENZA INSTALLATA:	34 kW / 52 kW / 63 kW		
CORRENTE NOMINALE:	51 A / 78 A / 95 A /		
POTERE DI INTERRUZIONE:	/		
DATA DI COSTRUZIONE:	27/05/2005		
PRESCRIZIONE:	EN 60204 - 1		

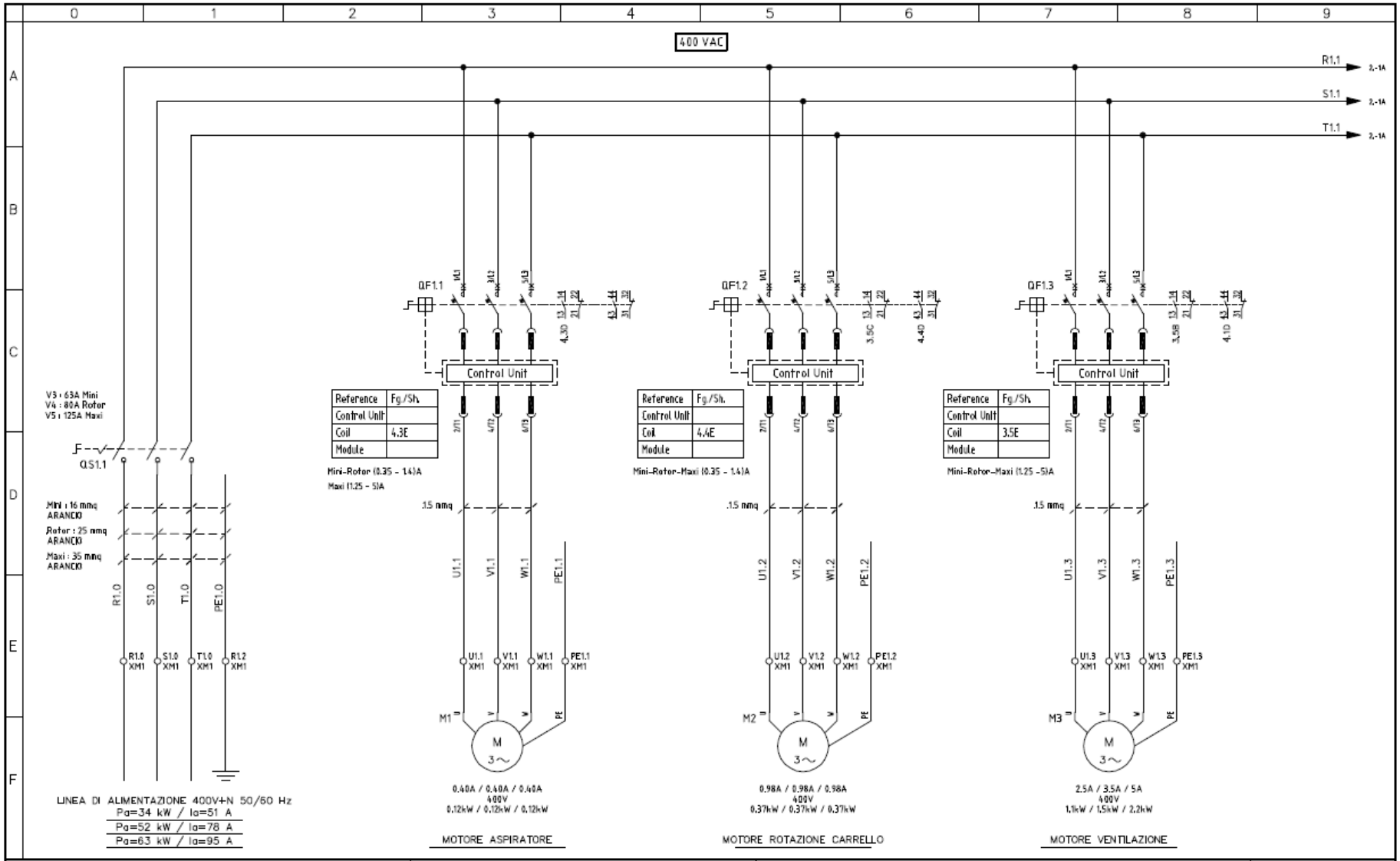
FIRMA PARTECIPANTI	FIRMA PARTECIPANTI
RIESAME: _____	VALIDAZIONE: _____

FORNI Fiorini

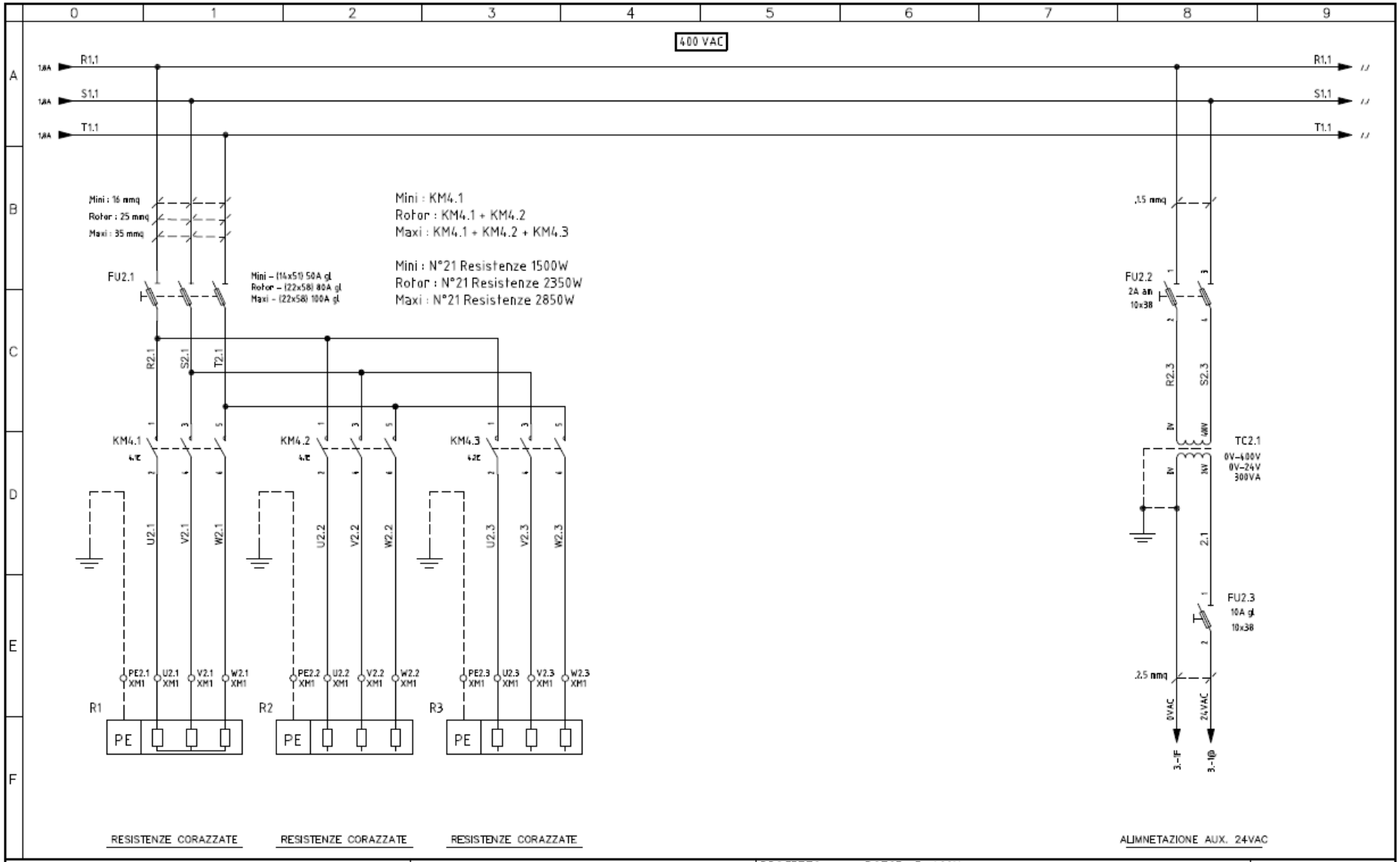
REV.	DATA	FIRMA	MODIFICA
01	14/06/2006	Matteo Pozzan	Modifica pannello comandi

PROGETTO:	ROTOR_E_400N
N° DISEGNO:	MB0314R00
CLIENTE:	FORNI FIORINI
PROGETTISTA:	MATTEO POZZAN
DISEGNATORE:	MATTEO POZZAN
DATA:	27/05/2005
ARCHIVIO:	MB0314R00
TOTALE PAGINE: 14	DATA INIZIO PROGETTO: 27/05/2005

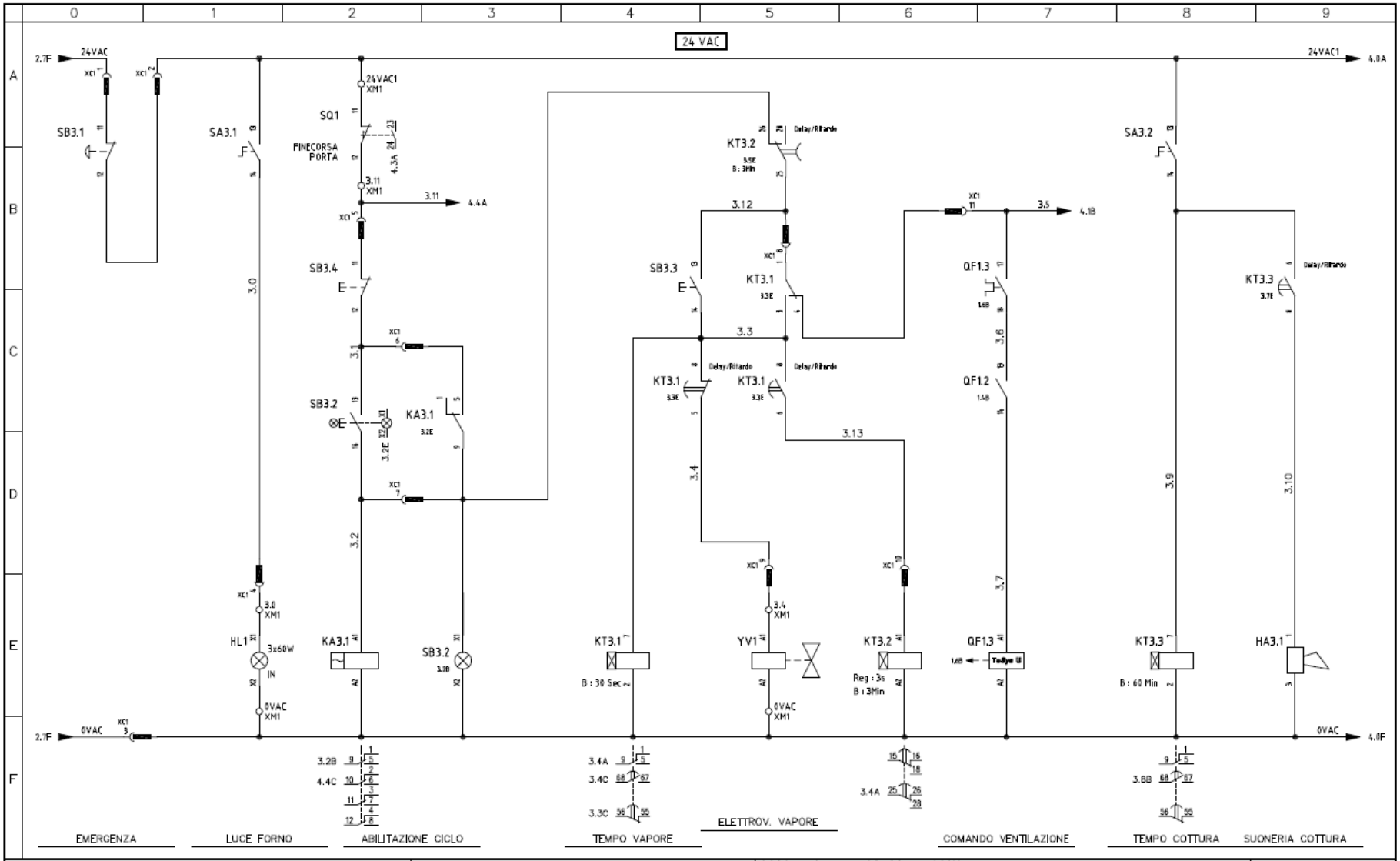
NON È PERMESSA LA RIPRODUZIONE O LA COMUNICAZIONE A TERZI DI QUESTO DOCUMENTO CHE VIENE RILASCIATO SOLO PER LA VISIONE E PER L'USO CONTENUTO NELLO STESSO. OGNI RIPRODUZIONE O COPIA, ANCHE PARZIALE, DEVE ESSERE AUTORIZZATA DALLA DITTA FORNI FIORINI



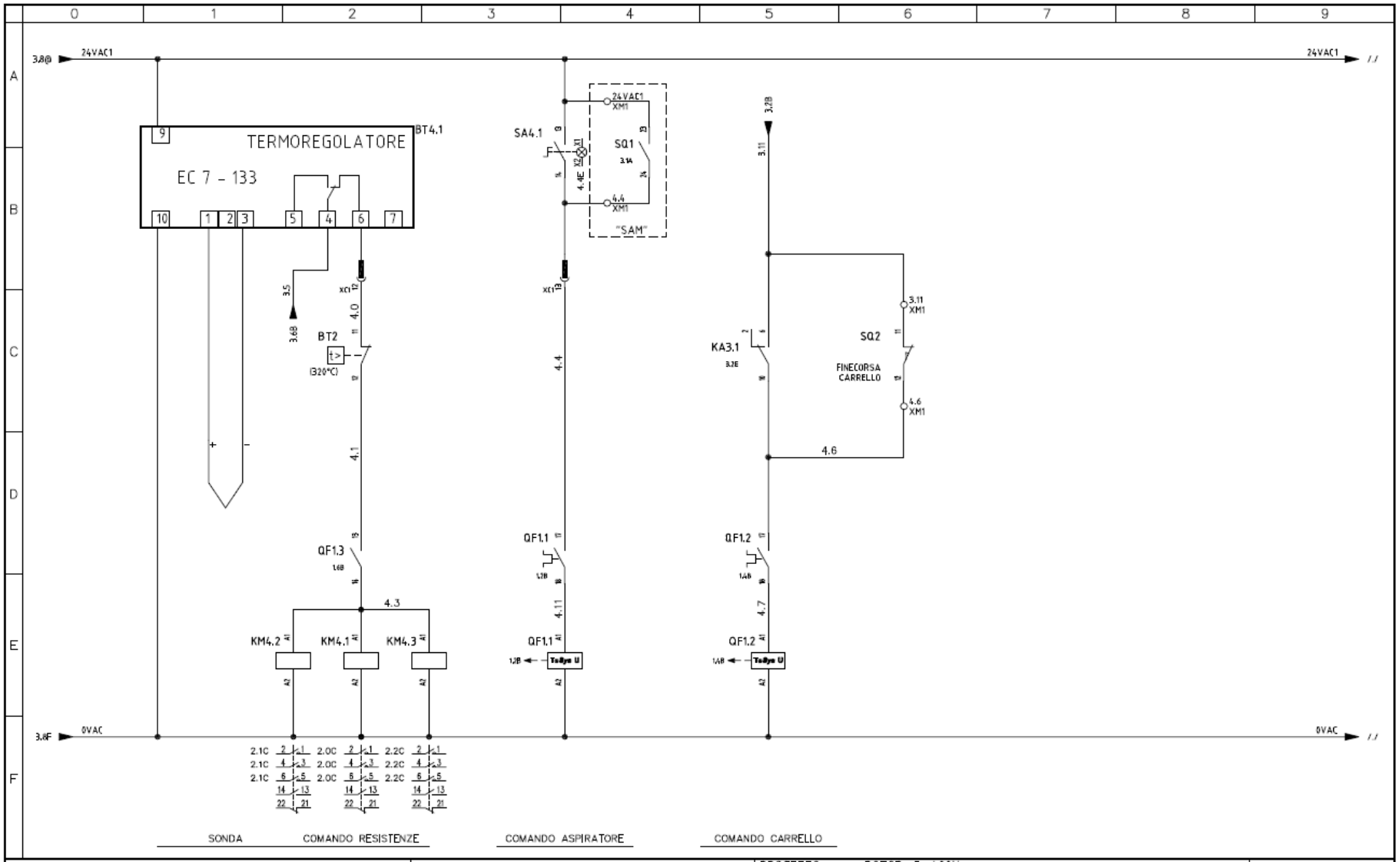
PROGETTO:	ROTOR_E_400N		
TIPO MACCHINA:	FORNO ROTOR '98 ELETTRICO	FOGLIO:	1
N° DISEGNO:	MB0314R02	PRECEDE:	/
TITOLO SCHEMA:	CIRCUITO DI POTENZA	SEGUE:	2
PROG.:	MATTEO POZZAN	DATA: 21/11/2007	DI: 13
DIS.:	MATTEO POZZAN	PROPRIETA' RISERVATA: A TERMINI DI LEGGE E' VIETATA LA RIPRODUZIONE DEL FOGLIO	



PROGETTO:	ROTOR_E_400N		
TIPO MACCHINA:	FORNO ROTOR '98 ELETTRICO		FOGLIO: 2
N° DISEGNO:	MB0314R02		PRECEDE: 1
TITOLO SCHEMA:	CIRCUITO DI POTENZA		SEGUE: 3
PROG.:	MATTEO POZZAN	DATA: 21/11/2007	DI: 13
DIS.:	MATTEO POZZAN	PROPRIETA' RISERVATA A TERMINI DI LEGGE E' VIETATA LA RIPRODUZIONE DEL FOGLIO	



PROGETTO:	ROTOR_E_400N		
TIPO MACCHINA:	FORNO ROTOR '98 ELETTRICO	FOGLIO:	3
N° DISEGNO:	MB0314R02	PRECEDE:	2
TITOLO SCHEMA:	CIRCUITO DI COMANDO	SEGUE:	4
PROG.: MATTEO POZZAN	DATA: 21/11/2007	DI:	13
DIS.: MATTEO POZZAN	PROPRIETA' RISERVATA: A TERMINI DI LEGGE E' VIETATA LA RIPRODUZIONE DEL FOGLIO		



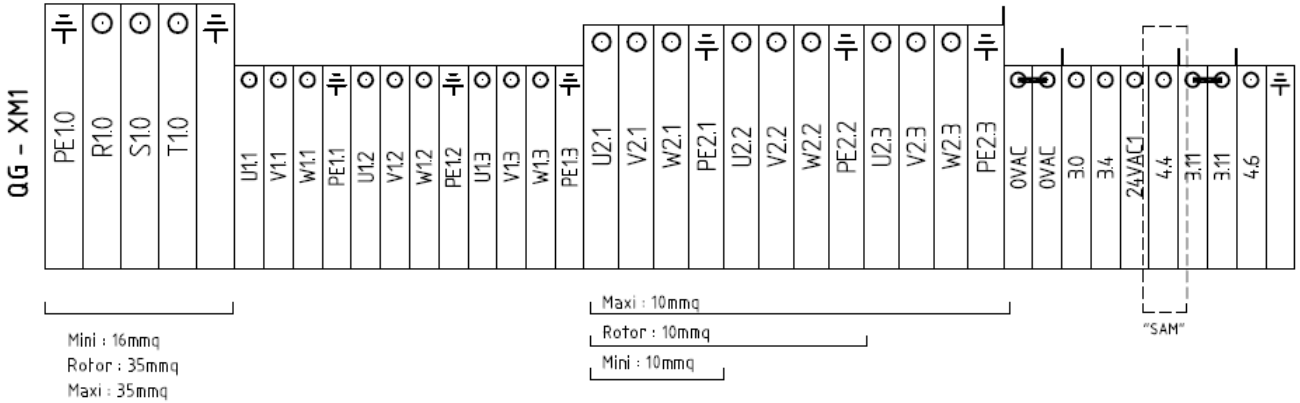
PROGETTO:	ROTOR_E_400N		
TIPO MACCHINA:	FORNO ROTOR '98 ELETTRICO	FOGLIO:	4
N° DISEGNO:	MB0314R02	PRECEDE:	3
TITOLO SCHEMA:	CIRCUITO DI COMANDO	SEGUE:	5
PROG.:	MATTEO POZZAN — DATA: 21/11/2007	DI:	13
DIS.:	MATTEO POZZAN		

PROPRIETA' RISERVATA: A TERMINI DI LEGGE E' VIETATA LA RIPRODUZIONE DEL FOGLIO

XC1 - XM1 CONNETTORE E MORSETTIERA QUADRO GENERALE

QUADRO QG
CONNETTORE XC1
COSTRUTTORE ILME
TIPO CHI16+CNF16+CNM16+CHO16
Connettore (Maschio+Femmina) Fili liberi in Guaina VetroSilicone
CONNETTORE PULSANTIERA 16 POLI

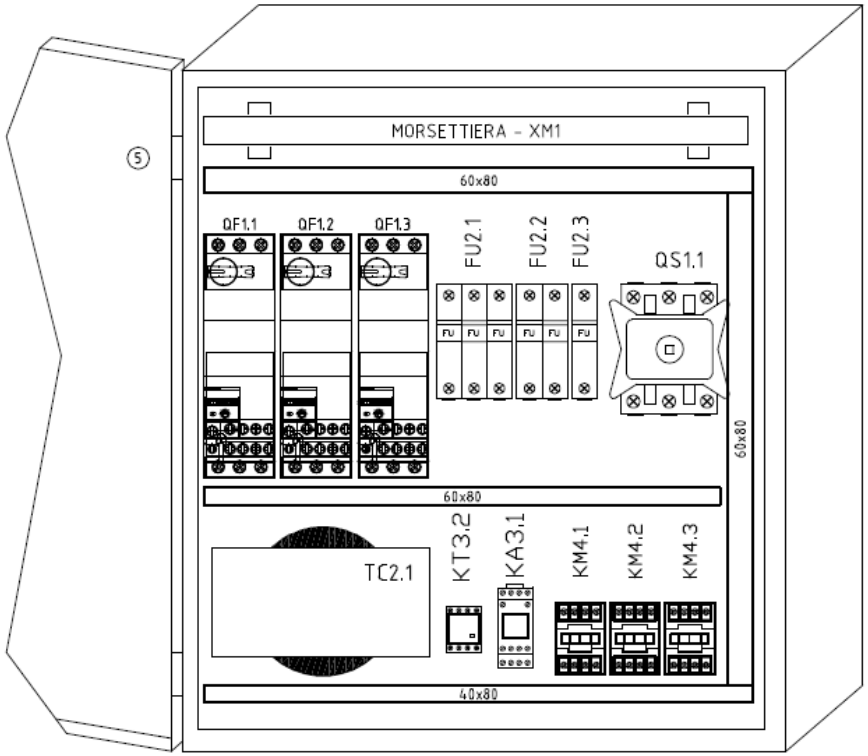
PIN	FILO	FOGLIO	NOTE
1	24VAC	3.0A	2.5mmq RD
2	24VAC1	3.0A	1mmq RD
3	0VAC	3.0F	1mmq RD
4	3.0	3.1D	1.5mmq RD
5	3.11	3.1D	1mmq RD
6	3.1	3.2C	1mmq RD
7	3.2	3.4D	1mmq RD
8	3.12	3.5B	1mmq RD
9	3.4	4.1B	1mmq RD
10	3.13	4.3B	1mmq RD
11	3.5	3.7B	1mmq RD
12	4.0.	4.3E	1mmq RD
13	4.4	3.4B	1mmq RD
14	/	/	/
15	/	/	/
16	/	/	/



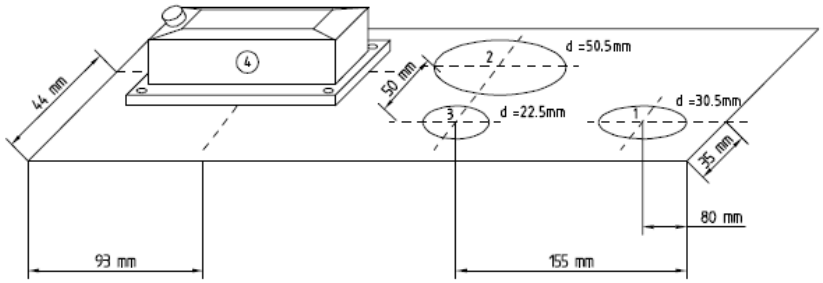
PROGETTO:	ROTOR_E_400N		
TIPO MACCHINA:	FORNO ROTOR '98 ELETTRICO	FOGLIO:	5
N° DISEGNO:	MB0314R02	PRECEDE:	4
TITOLO SCHEMA:	XC1 - XM1 CONNETTORE E MORSETTIERA QUADRO GENERALE	SEGUE:	6
PROG.:	MATTEO POZZAN — DATA: 21/11/2007	DI:	13
DIS.:	MATTEO POZZAN		

PROPRIETA' RISERVATA; A TERMINI DI LEGGE E' VIETATA LA RIPRODUZIONE DEL FOGLIO

LAY - OUT QUADRO ELETTRICO



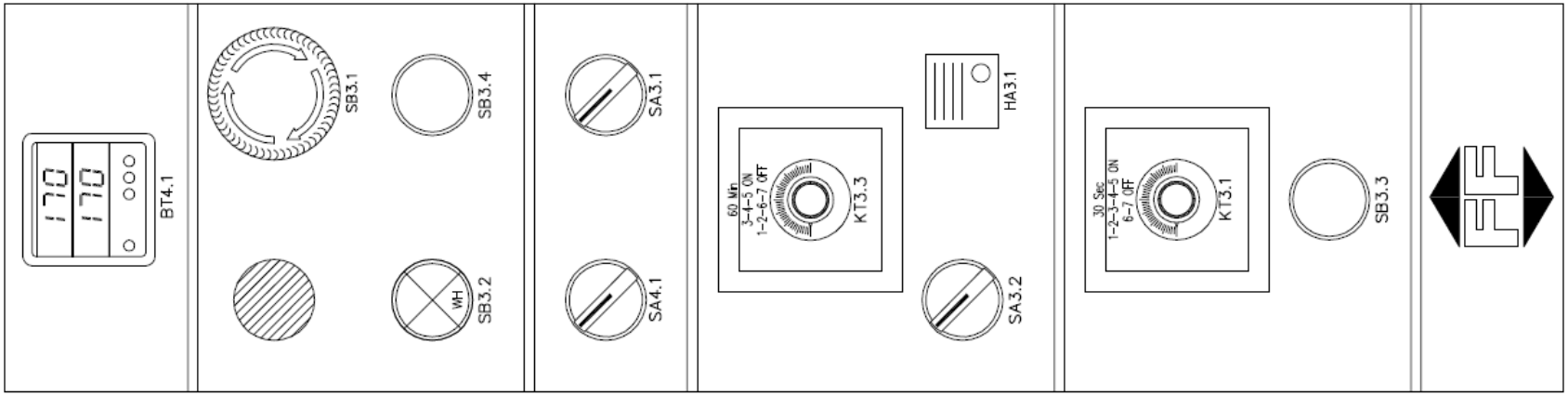
(1) LINEA : PRESSACAVO PG29
(2) USCITA CAVI : RACCORDO d.40mm 1"1/2 + GUAINA 1Mt.
(3) USCITA TERMOSTATI : RACCORDO d.16mm 1/2" + GUAINA 1Mt.
(4) CONNETTORE PULSANTIERA : XC1 + PG16
(5) BT2 : TERMOSTATO (PORTARE FILI DAL QG)



PROGETTO:	ROTOR_E_400N		
TIPO MACCHINA:	FORNO ROTOR '98 ELETTRICO	FOGLIO:	6
N° DISEGNO:	MB0314R02	PRECEDE:	5
TITOLO SCHEMA:	LAY - OUT QUADRO ELETTRICO	SEGUE:	7
PROG.:	MATTEO POZZAN — DATA: 21/11/2007	DI:	13
DIS.:	MATTEO POZZAN		

PROPRIETA' RISERVATA: A TERMINI DI LEGGE E' VIETATA LA RIPRODUZIONE DEL FOGLIO

LAY - OUT PULSANTIERA



PROGETTO:	ROTOR_E_400N		
TIPO MACCHINA:	FORNO ROTOR '98 ELETTRICO	FOGLIO:	7
N° DISEGNO:	MB0314R02	PRECEDE:	6
TITOLO SCHEMA:	LAY - OUT PULSANTIERA	SEGUE:	8
PROG.: MATTEO POZZAN	DATA: 21/11/2007	DI:	13
DIS.: MATTEO POZZAN	PROPRIETA' RISERVATA: A TERMINI DI LEGGE E' VIETATA LA RIPRODUZIONE DEL FOGLIO		

KIT IMPIANTO ELETTRICO BORDO MACCHINA

(M1) MOTORE ASPIRATORE
- L=3000mm CAVO TIPO GOMMA SILICONE 4x1.5 mmq
- N°4 OCCHIELLI ROSSI D=5 mm

(M2) MOTORE ROTAZIONE CARRELLO
- L=3000mm CAVO TIPO GOMMA SILICONE 4x1.5 mmq
- N°4 OCCHIELLI ROSSI D=5 mm

(M3) MOTORE VENTILAZIONE
- L=2500mm CAVO TIPO GOMMA SILICONE 4x1.5 mmq
- N°4 OCCHIELLI ROSSI D=5 mm

(R1/R2/R3) RESISTENZE CORAZZATE
- L=5000mm CAVO TIPO GOMMA SILICONE 1x10 mmq (N°3)
- N°1 OCCHIELLO (10mmq) D=6 mm (N°3)
- L=5500mm CAVO TIPO GOMMA SILICONE 1x10 mmq GV
- N°1 OCCHIELLO (10mmq) D=8 mm
- L=4500mm GUAINA VETRO SILICONE D=22
- L=400mm CAVO TIPO GOMMA SILICONE 1x6 mmq BK (N°21)
- N°2 OCCHIELLI (6mmq) D=6 mm

(YV1) ELETTROVALVOLA VAPORE
- L=3000mm CAVO TIPO GOMMA SILICONE 2x1.5 mmq
- N°2 FASTON ROSSI

(HL1) LUCE ILLUMINAZIONE FORNO
- L=3000mm CAVO TIPO GOMMA SILICONE 2x1.5 mmq
- N°2 MORSETTI MAMMUTH 1.5mmq

(SQ1) FINECORSA PORTA
- L=3000mm CAVO TIPO GOMMA SILICONE 2x1.5 mmq
- N°2 PUNTALINI NERI 1.5mmq

(SQ2) FINECORSA CARRELLO
- L=3000mm CAVO TIPO GOMMA SILICONE 2x1.5 mmq
- N°2 PUNTALINI NERI 1.5mmq

(PANNELLO) PANNELLO COMANDI
- L=3500mm (DA PC) FILI LIBERI (USCITA VERSO ALTO SU PC)
- IN GUAINA VETRO SILICONE

PROGETTO:	ROTOR_E_400N		
TIPO MACCHINA:	FORNO ROTOR '98 ELETTRICO	FOGLIO:	8
N° DISEGNO:	MB0314R02	PRECEDE:	7
TITOLO SCHEMA:	KIT IMPIANTO ELETTRICO BORDO MACCHINA	SEGUE:	9
PROG.: MATTEO POZZAN	DATA: 21/11/2007	DI:	13
DIS.: MATTEO POZZAN	PROPRIETA' RISERVATA; A TERMINI DI LEGGE E' VIETATA LA RIPRODUZIONE DEL FOGLIO		

DISTINTA MATERIALI

MOD.06/04

REV. 0

SIGLA	Q.TA	FOGLIO	LOCAZIONE	COSTRUTTORE	DESCRIZIONE	CODICE CATALOGO	NOTE
QF1.1	1	1	Q.G	Telemecanique	BASI DI POTENZA 12A	LUB12	Mini/Rotor/Maxi
QF1.1	1	1	Q.G	Telemecanique	UNITA' DI CONTROLLO 24VAC (0,35 – 1,4)A	LUCA1XB	Mini/Rotor/Maxi
QF1.1	1	1	Q.G	Telemecanique	BARRA TRIPOLARE 63A 3 DER. PASSO 45	GV2G345	
QF1.1	1	1	Q.G	Telemecanique	CONTATTI AUSILIARI NO+NC	LUA1C11	Mini/Rotor/Maxi
QF1.2	1	1	Q.G	Telemecanique	BASI DI POTENZA 12A	LUB12	Mini/Rotor/Maxi
QF1.2	1	1	Q.G	Telemecanique	UNITA' DI CONTROLLO 24VAC (0,35 – 1,4)A	LUCA1XB	Mini/Rotor/Maxi
QF1.2	1	1	Q.G	Telemecanique	CONTATTI AUSILIARI NO+NC	LUA1C11	Mini/Rotor/Maxi
QF1.3	1	1	Q.G	Telemecanique	BASI DI POTENZA 12A	LUB12	Mini/Rotor/Maxi
QF1.3	1	1	Q.G	Telemecanique	UNITA' DI CONTROLLO 24VAC (1,25 – 5)A	LUCA05B	Mini/Rotor/Maxi
QF1.3	1	1	Q.G	Telemecanique	CONTATTI AUSILIARI NO+NC	LUA1C11	Mini/Rotor/Maxi
QS1.1	1	1	Q.G	Telemecanique	MANOVRA LUCCHETTABILE	KAF2PZ	Mini
QS1.1	1	1	Q.G	Telemecanique	BLOCCO PORTA	KZ74	Mini
QS1.1	1	1	Q.G	Telemecanique	BLOCCO INT. TRIPOLARE 63A	V3	Mini
QS1.1	1	1	Q.G	Telemecanique	ALBERO PROLUNGA	VZ18	Mini
QS1.1	1	1	Q.G	Telemecanique	PROTEZIONE MORSETTI DI ING.	VZ9	Mini
QS1.1	1	1	Q.G	Telemecanique	MANOVRA LUCCHETTABILE	KAF2PZ	Rotor
QS1.1	1	1	Q.G	Telemecanique	BLOCCO PORTA	KZ74	Rotor
QS1.1	1	1	Q.G	Telemecanique	BLOCCO INT. TRIPOLARE 80A	V4	Rotor
QS1.1	1	1	Q.G	Telemecanique	ALBERO PROLUNGA	VZ18	Rotor
QS1.1	1	1	Q.G	Telemecanique	PROTEZIONE MORSETTI DI ING.	VZ9	Rotor
QS1.1	1	1	Q.G	Telemecanique	MANOVRA LUCCHETTABILE	KAF3PZ	Maxi
QS1.1	1	1	Q.G	Telemecanique	BLOCCO PORTA	KZ74	Maxi
QS1.1	1	1	Q.G	Telemecanique	BLOCCO INT. TRIPOLARE 125A	V5	Maxi
QS1.1	1	1	Q.G	Telemecanique	ALBERO PROLUNGA	VZ18	Maxi
QS1.1	1	1	Q.G	Telemecanique	PROTEZIONE MORSETTI DI ING.	VZ10	Maxi
FU2.1	1	2	Q.G	Telemecanique	PORTAFUSIBILE 14x51 3P	GK1EF	Mini
FU2.1	3	2	Q.G	Weber	FUSIBILE 14x51 50A gl	IW1431050	Mini
FU2.1	1	2	Q.G	Telemecanique	PORTAFUSIBILE 22x58 3P	GK1FF	Rotor

PROGETTO:	ROTOR_E_400N		
TIPO MACCHINA:	FORNO ROTOR '98 ELETTRICO	FOGLIO:	9
N° DISEGNO:	MB0314R02	PRECEDE:	8
TITOLO SCHEMA:	DISTINTA MATERIALI	SEGUE:	10
PROG.: MATTEO POZZAN	DATA: 21/11/2007	DI:	13
DIS.: MATTEO POZZAN			

PROPRIETA' RISERVATA; A TERMINI DI LEGGE E' VIETATA LA RIPRODUZIONE DEL FOGLIO

DISTINTA MATERIALI

MOD.06/04

REV. 0

SIGLA	Q.TA	FOGLIO	LOCAZIONE	COSTRUTTORE	DESCRIZIONE	CODICE CATALOGO	NOTE
FU2.1	3	2	Q.G	Weber	FUSIBILE 22x58 80A gl	IW1441080	Rotor
FU2.1	1	2	Q.G	Telemecanique	PORTAFUSIBILE 22x58 3P	GK1FF	Maxi
FU2.1	3	2	Q.G	Weber	FUSIBILE 22x58 100A gl	IW1441100	Maxi
FU2.2	1	2	Q.G	MerlinGerin	PORTAFUSIBILE 10x38 2P	15651	
FU2.2	4	2	Q.G	Weber	FUSIBILE 10x38 2A am	IW1422002	
FU2.3	1	2	Q.G	MerlinGerin	PORTAFUSIBILE 10x38 1P	15636	
FU2.3	2	2	Q.G	Weber	FUSIBILE 10x38 10A gl	IW1421010	
TC2.1	1	2	Q.G	Ares	TRASFORMATORE MONOFASE 300VA S:24V	11200159	
KA3.1	1	3	Q.G	Telemecanique	ZOCCOLO 4C	RXZE1S114M	
KA3.1	1	3	Q.G	Telemecanique	RELE' 4C 6A	RXL4A06B2B7	
KT3.2	1	3	Q.G	Telemecanique	ZOCCOLO OCTAL	RUZ1D	
KT3.2	1	3	Q.G	Telemecanique	TEMPORIZZATORE 24VAC 0-3 Min	TN244901M3240	
KM4.1	1	4	Q.G	Telemecanique	CONTATTORE TRIPOLARE 32A/24VAC	LC1D32B7	Mini
KM4.2	1	4	Q.G	Telemecanique	CONTATTORE TRIPOLARE 32A/24VAC	LC1D32B7	Rotor (+Mini)
KM4.3	1	4	Q.G	Telemecanique	CONTATTORE TRIPOLARE 32A/24VAC	LC1D32B7	Maxi (+Rotor)
XC1	1	5	Q.G	Ilme	CUSTODIA AD INCASSO 16 POLI	CHI16	
XC1	1	5	Q.G	Ilme	CUSTODIA MOBILE ORIZ. 16 POLI	CHO16	
XC1	1	5	Q.G	Ilme	FRUTTO MASCHIO 16 POLI	CNM16	
XC1	1	5	Q.G	Ilme	FRUTTO FEMMINA 16 POLI	CNF16	
XC1	1	5	Q.G	Legrand	PRESSACAVO PG21	84315	
XM1	2	5	Q.G	Ezm	CAVALLOTTI INCLINATI	EZM12116	
XM1	17	5	Q.G	Telemecanique	MORSETTO SINGOLO 4MMQ	AB1VV435U	
XM1	4	5	Q.G	Telemecanique	MORSETTO DI TERRA 4MMQ	AB1TP435U	
XM1	4	5	Q.G	Telemecanique	PONTE PER MORS. 4MMQ	AB1AL4	
XM1	4	5	Q.G	Telemecanique	COPERTURA PONTI	AB1CA410ET	
XM1	3	5	Q.G	Telemecanique	SEPARATORE 4MMQ	AB1AC24	
XM1	1	5	Q.G	Telemecanique	SEPARATORE 16MMQ	AB1ACN16	
XM1	3	5	Q.G	Telemecanique	MORSETTO SINGOLO 10MMQ	AB1VVN1035U	Mini
XM1	1	5	Q.G	Telemecanique	MORSETTO DI TERRA 10MMQ	AB1TP1035U	Mini

PROGETTO:	ROTOR_E_400N		
TIPO MACCHINA:	FORNO ROTOR '98 ELETTRICO	FOGLIO:	10
N° DISEGNO:	MB0314R02	PRECEDE:	9
TITOLO SCHEMA:	DISTINTA MATERIALI	SEGUE:	11
PROG.: MATTEO POZZAN	DATA: 21/11/2007	DI:	13
DIS.: MATTEO POZZAN			

PROPRIETA' RISERVATA; A TERMINI DI LEGGE E' VIETATA LA RIPRODUZIONE DEL FOGLIO

DISTINTA MATERIALI

MOD.06/04

REV. 0

SIGLA	Q.TA	FOGLIO	LOCAZIONE	COSTRUTTORE	DESCRIZIONE	CODICE CATALOGO	NOTE
XM1	3	5	QG	Telemecanique	MORSETTO SINGOLO 10MMQ	AB1VVN1035U	Rotor (+Mini)
XM1	1	5	QG	Telemecanique	MORSETTO DI TERRA 10MMQ	AB1TP1035U	Rotor (+Mini)
XM1	3	5	QG	Telemecanique	MORSETTO SINGOLO 10MMQ	AB1VVN1035U	Maxi (+Rotor)
XM1	1	5	QG	Telemecanique	MORSETTO DI TERRA 10MMQ	AB1TP1035U	Maxi (+Rotor)
XM1	3	5	QG	Telemecanique	MORSETTO SINGOLO 16MMQ	AB1VVN1635U	Mini
XM1	2	5	QG	Telemecanique	MORSETTO DI TERRA 16MMQ	AB1TP1635U	Mini
XM1	3	5	QG	Telemecanique	MORSETTO SINGOLO 35MMQ	AB1VVN3535U	Rotor
XM1	2	5	QG	Telemecanique	MORSETTO DI TERRA 35MMQ	AB1TP3535U	Rotor
XM1	3	5	QG	Telemecanique	MORSETTO SINGOLO 35MMQ	AB1VVN3535U	Maxi
XM1	2	5	QG	Telemecanique	MORSETTO DI TERRA 35MMQ	AB1TP3535U	Maxi
	0,5	6	QG	Bocchiotti	GUIDA OMEGA BASSA	02135	
	0,3	6	QG	Bocchiotti	GUIDA OMEGA ALTA	02145	
	1	6	QG	Induplast	RACCORDO PLAST. D16 1/2''	731040	
	1	6	QG	Induplast	RACCORDO PLAST. D40 1''1/2	731016	
	1	6	QG	Legrand	PRESSACAVO PG21	84315	
	1	6	QG	Legrand	GHIERA 1''1/2	86557	
	1	6	QG	Legrand	GHIERA 1/2''	86553	
	1	6	QG	Legrand	GHIERA PG21	386566	
	0,3	6	QG	Legrand	CANALA 25x80	636063	
	0,7	6	QG	Legrand	CANALA 40x80	636067	
	1	6	QG	Sarel	CASSETTA 3D (600x400x200p)	SL83326	Mini
	1	6	QG	Sarel	CASSETTA 3D (700x500x250p)	SL83335	Rotor/Maxi
	1	6	QG	Sarel	GUAINA D16	SL40716	
	1	6	QG	Sarel	GUAINA D40	SL40740	

PROGETTO:	ROTOR_E_400N		
TIPO MACCHINA:	FORNO ROTOR '98 ELETTRICO	FOGLIO:	11
N° DISEGNO:	MB0314R02	PRECEDE:	10
TITOLO SCHEMA:	DISTINTA MATERIALI	SEGUE:	12
PROG.:	MATTEO POZZAN — DATA: 21/11/2007	DI:	13
DIS.:	MATTEO POZZAN		

PROPRIETA' RISERVATA; A TERMINI DI LEGGE E' VIETATA LA RIPRODUZIONE DEL FOGLIO

DISTINTA MATERIALI

MOD.06/04

REV. 0

SIGLA	Q.TA	FOGLIO	LOCAZIONE	COSTRUTTORE	DESCRIZIONE	CODICE CATALOGO	NOTE
HA3.1	1	3	PC	Telemecanique	SEGNALAT. ACUSTICO 24VAC	XB5KSB	
KT3.1	1	3	PC	Cdc	TEMPORIZZATORE BASE 3	TY9157003B240ES	
KT3.1	1	3	PC	Cdc	ZOCCOLO	AZ58	
KT3.3	1	3	PC	Cdc	TEMPORIZZATORE BASE 6	TY9157006B240ES	
KT3.3	1	3	PC	Cdc	ZOCCOLO	AZ58	
SA3.1	1	3	PC	Telemecanique	SELETTORE 2 POS. NERO	ZB5AD2	
SA3.1	1	3	PC	Telemecanique	FLANGIA	ZB5AZ009	
SA3.1	1	3	PC	Telemecanique	ELEMENTO CONTATTO NO	ZBE101	
SA3.2	1	3	PC	Telemecanique	SELETTORE 2 POS. NERO	ZB5AD2	
SA3.2	1	3	PC	Telemecanique	FLANGIA	ZB5AZ009	
SA3.2	1	3	PC	Telemecanique	ELEMENTO CONTATTO NO	ZBE101	
SB3.1	1	3	PC	Telemecanique	PULSANTE A FUNGO DI EMERG.	ZB5AS844	
SB3.1	1	3	PC	Telemecanique	FLANGIA	ZB5AZ009	
SB3.1	1	3	PC	Telemecanique	ELEMENTO CONTATTO NC	ZBE102	
SB3.2	1	3	PC	Telemecanique	TESTA PULSANTE BIANCO LUMINOSO	ZB5AW313	
SB3.2	1	3	PC	Telemecanique	FLANGIA	ZB5AZ009	
SB3.2	1	3	PC	Telemecanique	ELEMENTO CONTATTO NO	ZBE101	
SB3.2	1	3	PC	Telemecanique	ELEMENTO SPIA LED BIANCO	ZBVB1	
SB3.3	1	3	PC	Telemecanique	PULSANTE NERO	ZB5AA2	
SB3.3	1	3	PC	Telemecanique	FLANGIA	ZB5AZ009	
SB3.3	1	3	PC	Telemecanique	ELEMENTO CONTATTO NO	ZBE101	
SB3.4	1	3	PC	Telemecanique	TESTA PULSANTE ROSSO	ZB5AA4	
SB3.4	1	3	PC	Telemecanique	FLANGIA	ZB5AZ009	
SB3.4	1	3	PC	Telemecanique	ELEMENTO CONTATTO NC	ZBE102	
BT4.1	1	4	PC	EveryControl	TERMOREGOLATORE	EC7-133	C/L
SA4.1	1	4	PC	Telemecanique	SELETTORE 2 POS. NERO	ZB5AD2	
SA4.1	1	4	PC	Telemecanique	FLANGIA	ZB5AZ009	
SA4.1	1	4	PC	Telemecanique	ELEMENTO CONTATTO NO	ZBE101	
	3,5	7	PC	/	GUAINA VETROSILICONE D22	21CD0.22	
	1	7	PC	Telemecanique	TAPPO OTTURATORE	ZB2SZ3	

PROGETTO:	ROTOR_E_400N		
TIPO MACCHINA:	FORNO ROTOR '98 ELETTRICO	FOGLIO:	12
N° DISEGNO:	MB0314R02	PRECEDE:	11
TITOLO SCHEMA:	DISTINTA MATERIALI	SEGUE:	13
PROG.:	MATTEO POZZAN — DATA: 21/11/2007	DI:	13
DIS.:	MATTEO POZZAN		

PROPRIETA' RISERVATA: A TERMINI DI LEGGE E' VIETATA LA RIPRODUZIONE DEL FOGLIO

DISTINTA MATERIALI

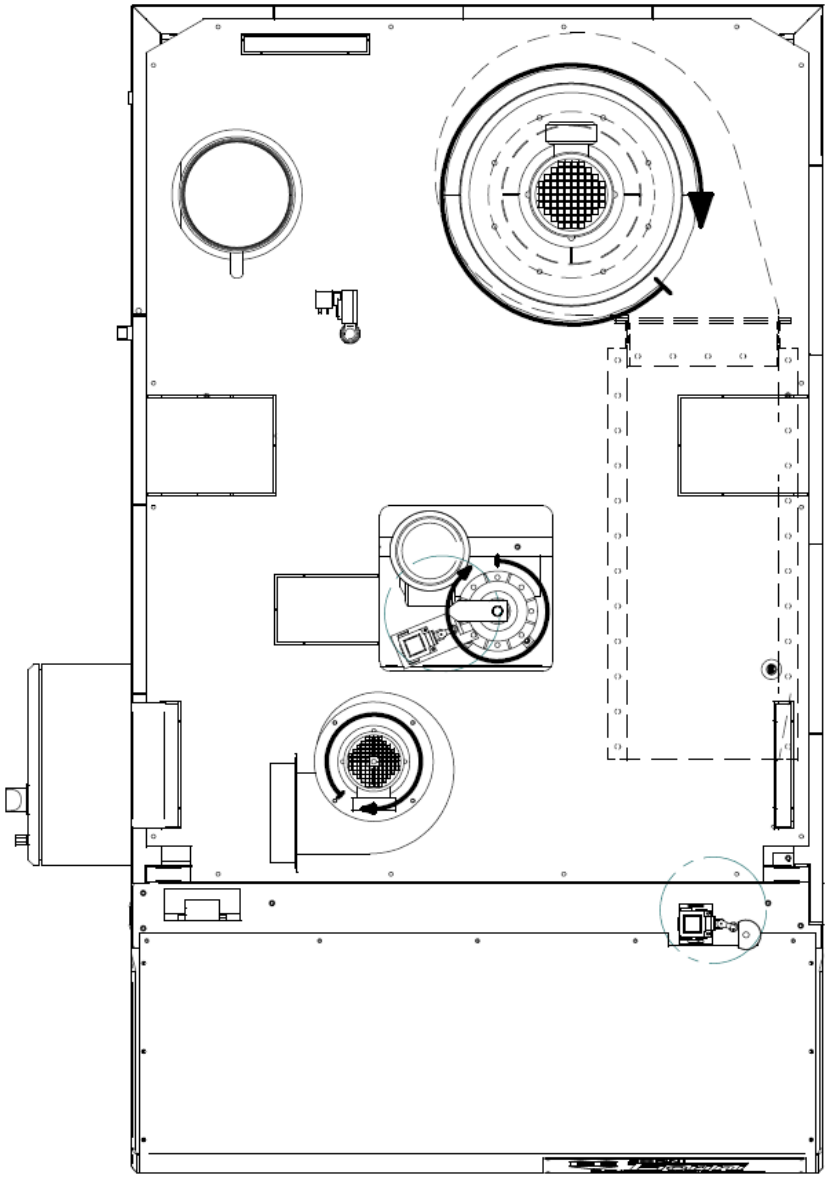
MOD.06/04

REV. 0

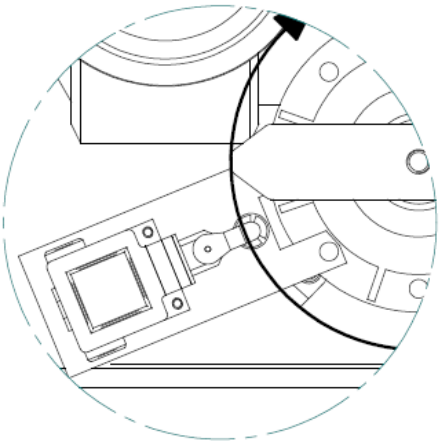
SIGLA	Q.TA	FOGLIO	LOCAZIONE	COSTRUTTORE	DESCRIZIONE	CODICE CATALOGO	NOTE
SQ1	1	4	BM	Telemecanique	CORPO FINECORSA	ZCKM1	
SQ1	1	4	BM	Telemecanique	LEVA CON ROTELLA IN ACCIAIO	ZCKD16	
SQ2	1	4	BM	Telemecanique	CORPO FINECORSA	ZCKM1	
SQ2	1	4	BM	Telemecanique	LEVA CON ROTELLA IN ACCIAIO	ZCKD16	
R1	4,5	8	BM	/	GUAINA VETROSILICONE D22	21CD0.22	Mini
R1	3	8	BM	Cembre	OCCHIELLI 10mmq D=6	/	Mini
R1	15	8	BM	Enco	CAVO GOMMASILICONE 1x10mmq	/	Mini
R1	5,5	8	BM	Enco	CAVO GOMMASILICONE 1x10mmqGV	/	Mini
R2	4,5	8	BM	/	GUAINA VETROSILICONE D22	21CD0.22	Rotor (+Mini)
R2	3	8	BM	Cembre	OCCHIELLI 10mmq D=6	/	Rotor (+Mini)
R2	15	8	BM	Enco	CAVO GOMMASILICONE 1x10mmq	/	Rotor (+Mini)
R3	4,5	8	BM	/	GUAINA VETROSILICONE D22	21CD0.22	Maxi (+Rotor)
R3	3	8	BM	Cembre	OCCHIELLI 10mmq D=6	/	Maxi (+Rotor)
R3	15	8	BM	Enco	CAVO GOMMASILICONE 1x10mmq	/	Maxi (+Rotor)
	42	8	BM	Cembre	OCCHIELLI 6mmq D=6	/	Mini/Rotor/Maxi
	13,5	8	BM	Enco	CAVO GOMMASILICONE 4x1,5mmq	SIHFST4150RM	
	12	8	BM	Enco	CAVO GOMMASILICONE 2x1,5mmq	SIHFST2150RM	
	8,5	8	BM	Enco	CAVO GOMMASILICONE 1x6mmq	/	Mini/Rotor/Maxi

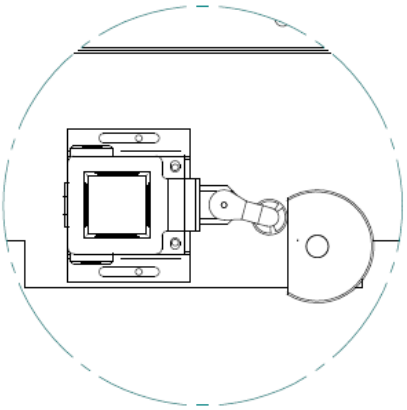
PROGETTO:	ROTOR_E_400N		
TIPO MACCHINA:	FORNO ROTOR '98 ELETTRICO	FOGLIO:	13
N° DISEGNO:	MB0314R02	PRECEDE:	12
TITOLO SCHEMA:	DISTINTA MATERIALI	SEGUE:	/
PROG.:	MATTEO POZZAN — DATA: 21/11/2007	DI:	13
DIS.:	MATTEO POZZAN		

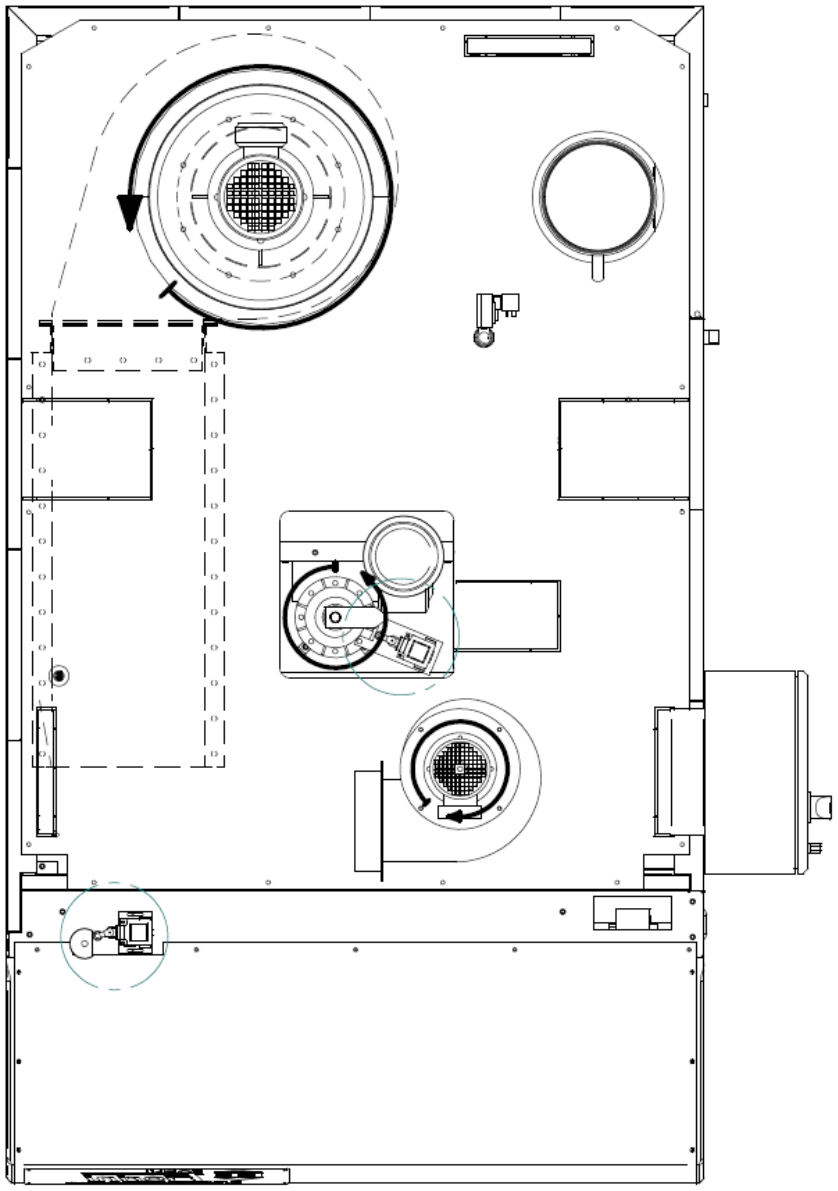
PROPRIETA' RISERVATA: A TERMINI DI LEGGE E' VIETATA LA RIPRODUZIONE DEL FOGLIO

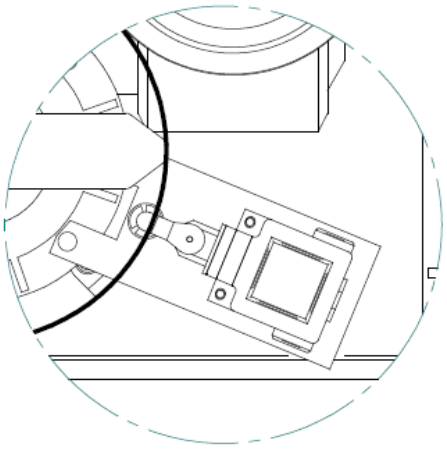


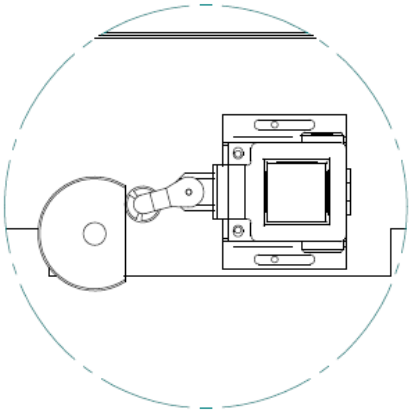
ГОРЕЛКА СЛЕВА: ВСЕ МОТОРЫ ДОЛЖНЫ ПОВОРАЧИВАТЬСЯ ВПРАВО

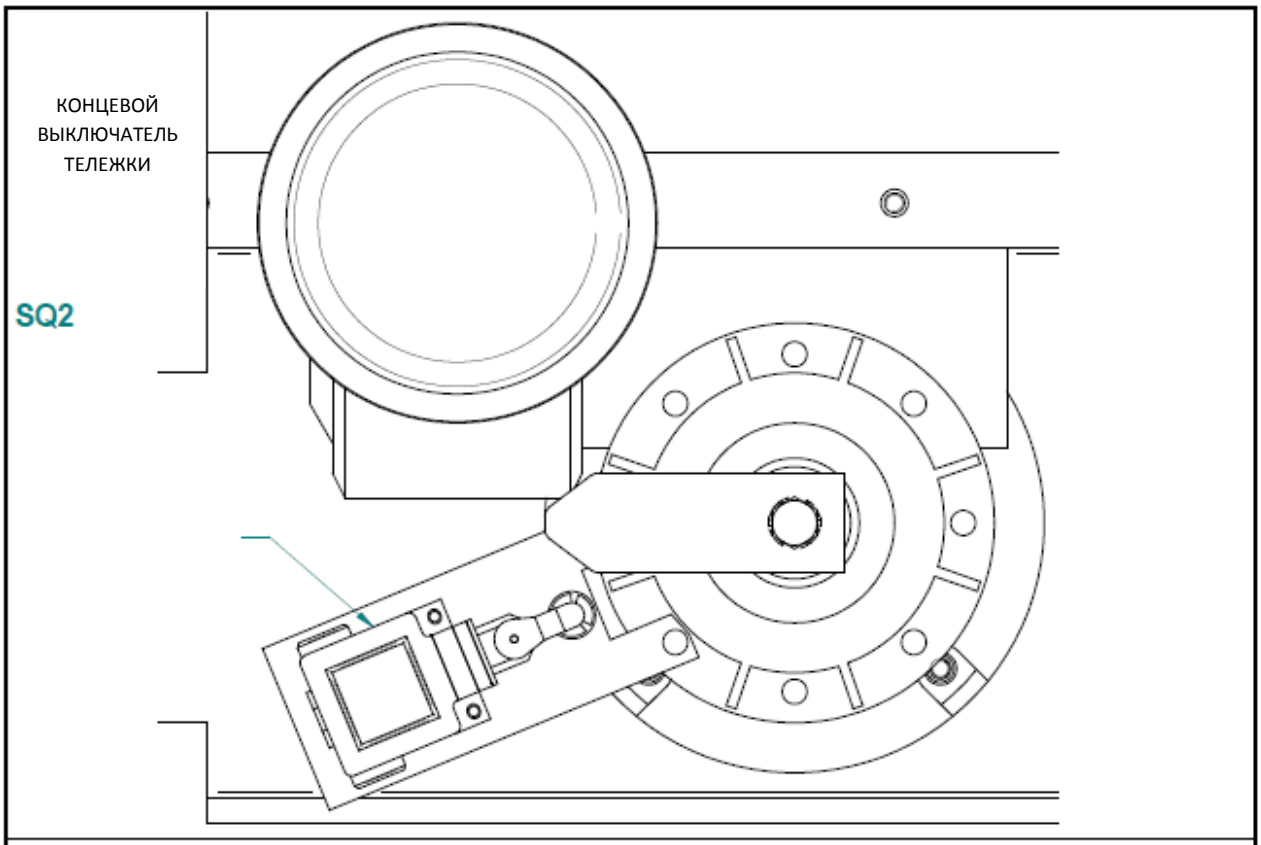


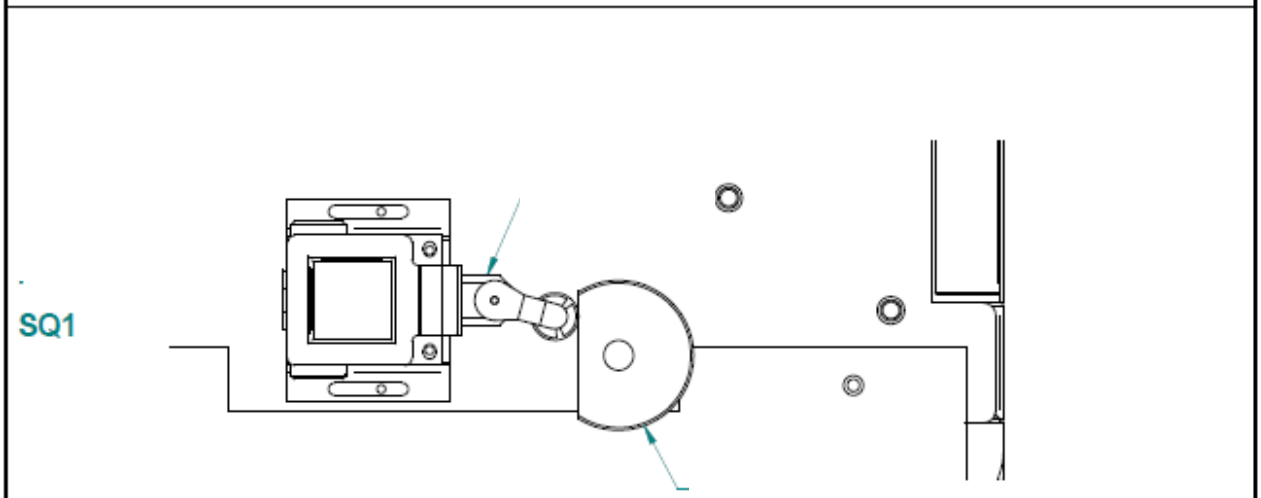












IND.	DATA	MODIFICA	IND.	DATA	MODIFICA

COMM.	GRADO LAVORAZIONI	TRATTAMENTO	FINITURA SUPERFICIALE	SCOSTAMENTO PER QUOTE SENZA INDICAZIONE DI TOLLERANZA	PESO
					-

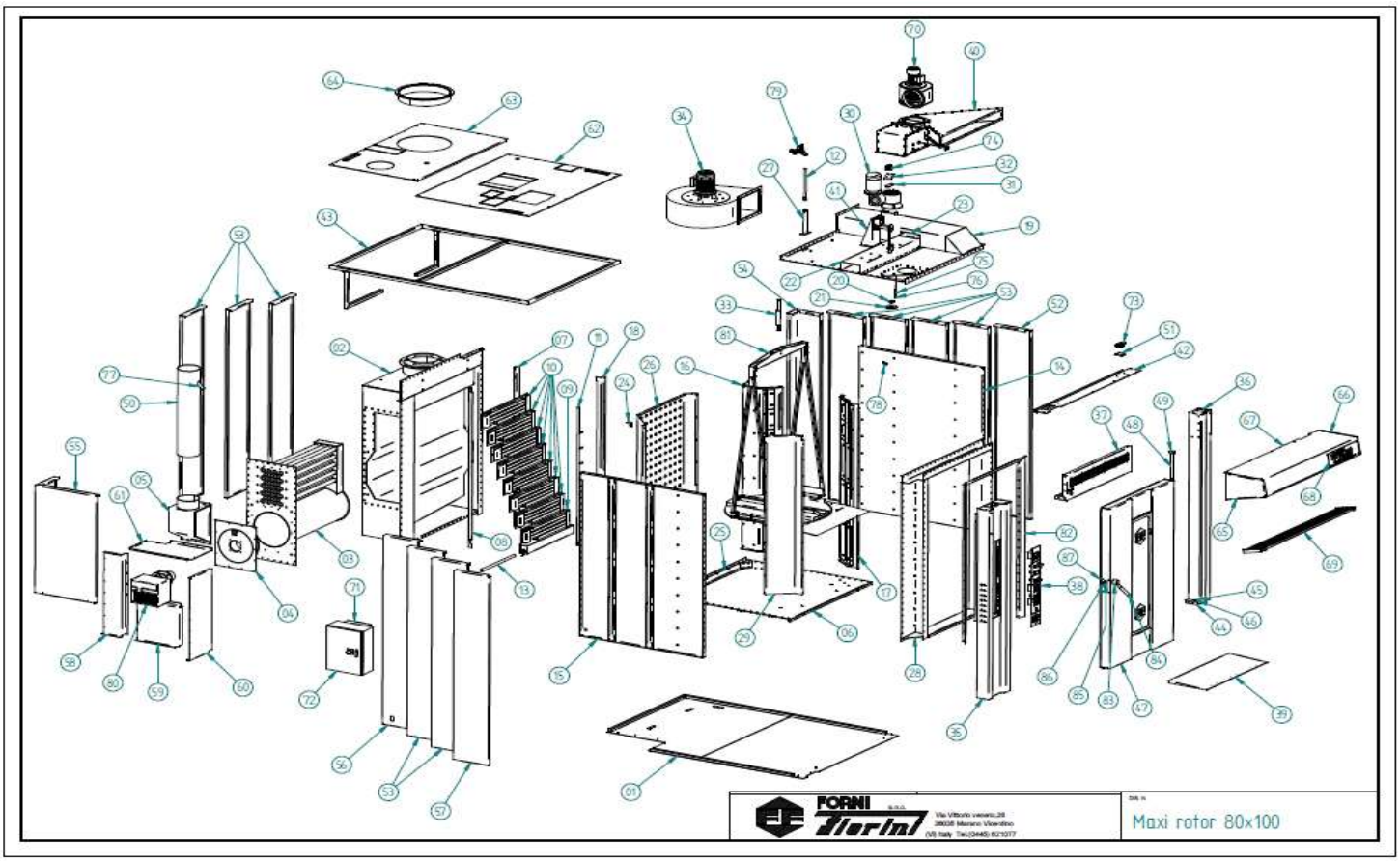
DENOMINAZIONE	GRUPPO	DATA	N.PEZZI	SCALA
SCHEMA FINECORSA	-	21/12/2005 DIS. BM	-	-

MACCHINA		SUSTITUISCE IL N.
-	IL PRESENTE DISEGNO E' DI PROPRIETA' DELLA FORNI FIORINI. LA DIVULGAZIONE, LA RIPRODUZIONE O L'APPLICAZIONE SE NON AUTORIZZATE VERRANNO PERSEGUITE A TERMINI DI LEGGE.	-
		SOSTITUITO DAL N. -

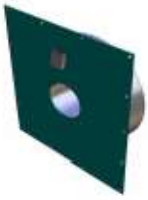
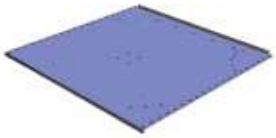
FORNI Fiorini s.n.c.
Via Vittorio veneto,26
36035 Marano Vicentino
(VI) Italy Tel.(0445) 621077

DIS. N. SCHEMA FINECORSA

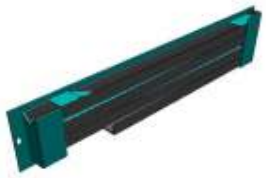
E.M. .


FORNI
Fiorini
Maxi rotor 80x100

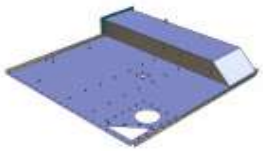
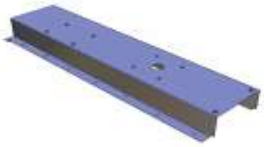
Список запасных частей

Газ/дизельное топливо	Электричество	№	Описание
		1	Основание
		2	Жаровая труба
		3	Теплообменник/резисторы
	-	4	Опора горелки
	-	5	Коробка выходной трубы
		6	Укрепленное основание
		7	Правая опора парового механизма
		8	Левая опора парового механизма

Список запасных частей

Газ/дизельное топливо	Электричество	№	Описание
		9	Первый паровой механизм с коробкой с водой
		10	Паровой механизм
		11	Разбрызгивающая труба парового механизма
		12	Вход воды в паровой механизм
		13	Коробка выходной трубы
		14	Правая стенка
		15	Левая стенка
		16	Правая задняя внутренняя сторона камеры

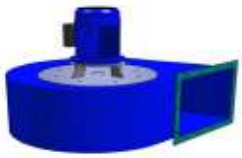
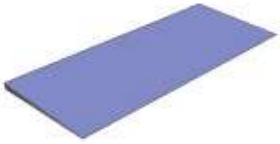
Список запасных частей

Газ/дизельное топливо	Электричество	№	Описание
		17	Правая передняя внутренняя сторона камеры
		18	Внутренняя планка закрытия парового механизма
		19	Крыша
		20	Прокладка на фланце крыши
		21	Фланец крыши
		22	Опора редуктора
		23	Крепежная пластина для соединения опоры редуктора с крышей
		24	Уголок для крышки парового механизма

Список запасных частей

Газ/дизельное топливо	Электричество	№	Описание
		25	Нижняя пластина для парового механизма
		26	Крышка парового механизма
		27	Внешняя труба входа воды
		28	Рама двери
		29	Левая передняя внутренняя сторона камеры
		30	Редуктор мотора
		31	Пластина, активирующая концевой выключатель
		32	Опора концевого выключателя

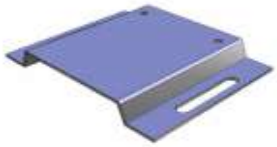
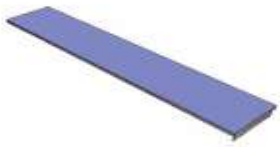
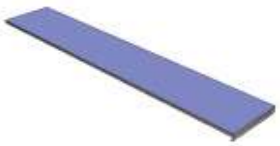
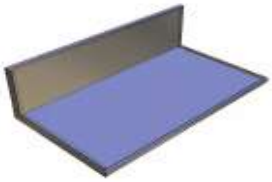
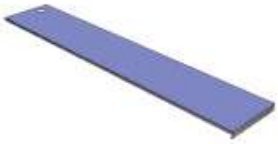
Список запасных частей

Газ/дизельное топливо	Электричество	№	Описание
		33	Вал тележки для платформы
		34	Вентилятор
		35	Рама панели управления
		36	Правый угловой элемент
		37	Передняя часть вытяжки
		38	Панель управления
		39	Рампа печи
		40	Всасывающее устройство пара

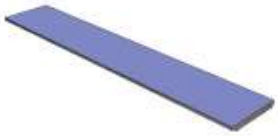
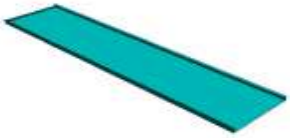
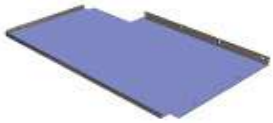
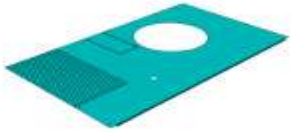
Список запасных частей

Газ/дизельное топливо	Электричество	№	Описание
		41	Редуктор мотора для автоматического клапана (опция)
		42	Выравнивающая пластина передней панели
		43	Панельная опорная рама
		44	Опора оси дверцы
		45	Нижняя ось дверцы
		46	Латунная шайба дверцы
		47	Дверца
		48	Верхняя ось дверцы

Список запасных частей

Газ/дизельное топливо	Электричество	№	Описание
		49	Нейлоновая шайба
	-	50	Выходная труба
		51	Опора концевого выключателя дверцы
		52	Первая боковая правая внешняя панель
		53	Внешняя панель
		54	Внешний задний правый уголок
		55	Внешний задний левый уголок
		56	Внешняя панель с отверстием для выходной трубы

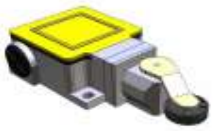
Список запасных частей

Газ/дизельное топливо	Электричество	№	Описание
		57	Первая боковая левая внешняя панель
		58	Левая горелка/защитная пластина резисторов
		59	Нижняя горелка/защитная пластина резисторов
		60	Правая горелка/защитная пластина резисторов
		61	Верхняя горелка/защитная пластина резисторов
		62	Передняя панель печи
		63	Задняя панель печи Кольцо вентилятора
		64	Кольцо вентилятора

Список запасных частей

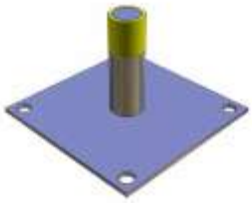
Газ/дизельное топливо	Электричество	№	Описание
		65	Левая панель вытяжки
		66	Правая панель вытяжки
		67	Вытяжка
		68	Пластина вытяжки
		69	Решетка всасывания
		70	Аспиратор
		71	Опора коробки управления
		72	Коробка управления

Список запасных частей

Газ/дизельное топливо	Электричество	№	Описание
		73	Концевой выключатель дверцы
		74	Концевой выключатель тележки
		75	Безопасный щуп каиеры
		76	Безопасный щуп камеры для приготовления
	-	77	Щуп для трубы
		78	Датчик устройства закрытия
		79	Электромагнитный клапан
	-	80	Горелка

Список запасных частей

Газ/дизельное топливо	Электричество	№	Описание
		81	Поворотная платформа (опция)
		82	Дверная прокладка из нержавеющей стали
		83	Базовая рукоятка
		84	Дверная ручка с покрытием
		85	Ручка оси
		86	Опорная подушка на оси ручки
		87	Внутренняя ручка
			Крючок тележки

Список запасных частей			
Газ/дизельное топливо	**Электричество**	**№**	**Описание**
			Вал тележки для крючка
			Основа камеры для крючка тележки