

## FICHA TÉCNICA

Hornos de solera modulares **CE**



Las fotos no son contractuales.  
La empresa se reserva el derecho a realizar modificaciones sin previo aviso - Copia prohibida.

# INSTALACIÓN

Este aparato está destinado para el uso profesional y por lo tanto debe estar instalado en un local de trabajo CERRADO AL PÚBLICO por razones obvias de seguridad.

## Antes de la instalación, asegurarse de que :



El horno se instalará en un soporte incombustible (imperativo) madera, etc ... prohibidos por razones obvias de seguridad.

El material debe colocarse sobre un suelo plano, a nivel y apto para soportar su peso con un margen de seguridad suficiente.

El horno necesita poder respirar y estar en un ambiente inferior a 32°C (90°F), para asegurar un funcionamiento correcto. No obstruir las rejillas de ventilación del horno.

Nunca hay que «pegar» el horno contra la pared, dejar al menos 10 mm para evitar los problemas de condensación. El espacio necesario entre la parte trasera del horno y la pared debe ser : RA= 250 mm para asegurar un buen funcionamiento del horno.

La implantación en el local y las ventilaciones de este último deben estar conformes a las normas en vigor el día de la instalación.

Atención al acceso para el servicio. Es interesante prever un pasaje para el hombre con el fin de facilitar las intervenciones de mantenimiento.

La ventilación natural debe ser suficiente alrededor del material.

La evacuación de la campana debe tener un tiro natural suficiente ; una sección adecuada.

## 1. Alimentación eléctrica



Debe preverse una protección por horno conforme con la ley, cerca del aparato y fácilmente accesible.

Observación : La continuidad del circuito de TIERRA debe asegurarse entre el aparato y su toma de conexión. El cliente se encargará de la instalación de un disyuntor diferencial (1 por horno).

La tensión de alimentación debe corresponderse con la tensión nominal del material indicada en la placa descriptiva.

Material entregado con un cable de 1,5 m a la salida del horno.

## 2. Alimentación agua

Válvula conexión Ø 3/4" a 1 m del suelo, a proximidad de la máquina y fácilmente accesible. Prever a la salida de esta válvula las longitudes de tubería necesarias para la conexión del material.

Girar la moleta para ajustar la producción de vapor.

Cada horno se suministra con un flexible inox de 2 m de largo para la alimentación de agua.



Si el análisis del agua determina que las características de ésta son críticas, le recomendamos que realice un tratamiento del agua para evitar problemas de incrustaciones.

### 3. Evacuación de los vapores

Sin campana : Salida del horno : tubo de  $\varnothing$  76 mm

Con campana : Salida de la campana : tubo de  $\varnothing$  153 mm

- Flujo de aire : de 400 m<sup>3</sup>/h (Campana a baja velocidad) a 1000 m<sup>3</sup>/h (Campana a alta velocidad)
- Potencia acústica : de 58 dB(A) (Campana a baja velocidad) a 71 dB(A) (Campana a alta velocidad)

Prever un ajuste de las partes hembras del lado horno, parte macho del lado salida.



Las chimeneas requieren una atención especial y su instalación debe realizarse imperativamente por un instalador de chimenea profesional, debido a los riesgos derivados de una instalación incorrecta.

El instalador de chimeneas profesional es la única persona competente para determinar las longitudes, diámetros, codos, .... , de la línea de evacuación de vapores de acuerdo con los datos técnicos de la máquina, el local, y las normas vigentes en el lugar de instalación.

La calidad de tiro de la chimenea influye en la calidad de cocción.

Declinamos cualquier responsabilidad en caso de mal funcionamiento del aparato debido a una chimenea no compatible con las normas técnicas y las leyes vigentes .

### 4. Desagüe

Conectar un flexible armado adecuado para temperaturas alrededor de 100°C a cada desagüe de los condensados (Campana + Horno).

## CARACTERÍSTICAS DEL MATERIAL

El conjunto se compone de :

Un conjunto de chapas de acero que forma la cámara de cocción

Una puerta acristalada : 3 posiciones

- Puerta abierta
- Puerta cerrada
- Puerta en posición de limpieza

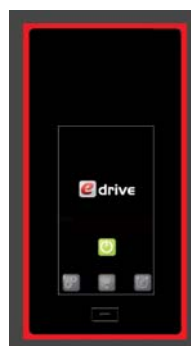
Un revestimiento exterior en acero inoxidable

Una fachada de acero inoxidable \*

Un regulador



Estándar  
Pantalla digital



E-Drive (opción)  
Pantalla táctil

Una losa de cocción (Losa de hormigón-Estándard)

Opciones :

Un sistema de vapor

Función PIZZA (Regulador e-Drive)

Losa de fibra mineral

Color \* :

- negro
- rojo
- blanco

Accesorios disponibles :

Campana extractora

- Horno equipado del regulador E-Drive : Campana automática
- Horno equipado del regulador Estándard : Campana con mando manual

Campana postiza

Una encimera de acero inoxidable

Soportes para hornos :

- Estufa \*
- Pequeños armarios de fermentación \*
- Mesa de acero inoxidable \*

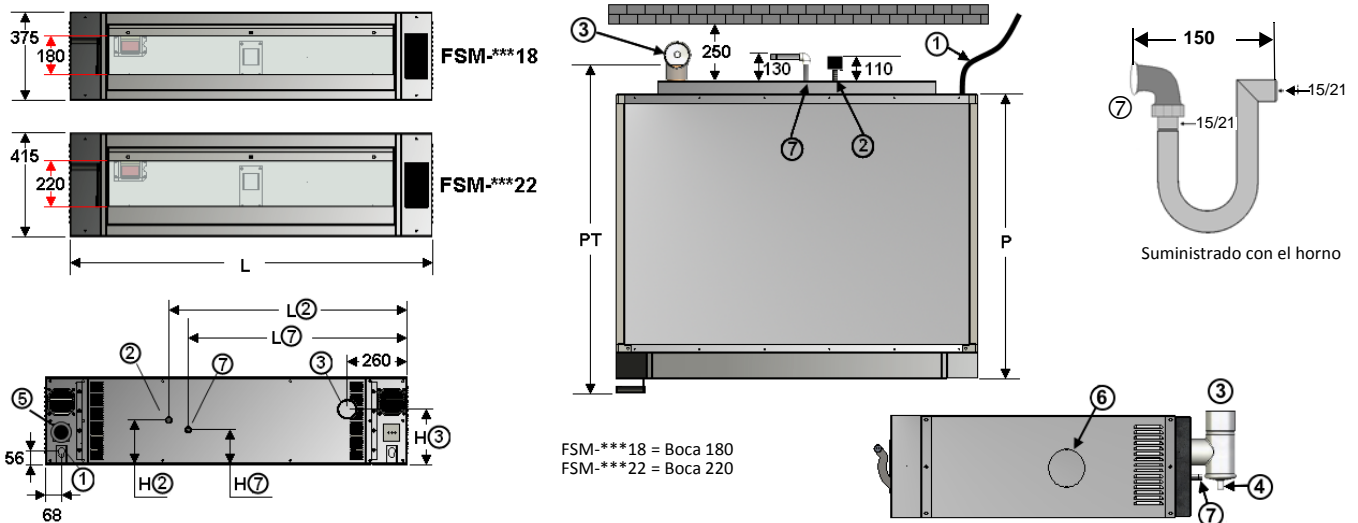
Elevador cargador (Ver el párrafo : Configuraciones posibles):

- Elevador cargador integrado (compatible con un 3 o 4 hornos colocados sobre un soporte equipado de patas)
- Cargador de columna (Altura de carga : de 683 mm a 1620 mm)
- Elevador móvil (compatible con un máximo de 2 hornos colocados sobre un soporte de 780 mm de altura y equipado de patas)

\* opción de color disponible

# FICHA TÉCNICA

## HORNO DE SOLERA MODULAR - 400x600mm



FSM-\*\*\*18 = Boca 180  
FSM-\*\*\*22 = Boca 220

- ① Conexión eléctrica con enchufe a 1 m del punto de conexión.
- ② Conexión de agua fría a 1 m del punto de conexión Ø 3/4 - 3 bares mini - 5 bares maxi
- ③ Tubo evacuación vapor (Ver el párrafo «VISTA TRASERA / PRINCIPIO DE CONEXIONES»):  
Sin campana extractora o con campana decorativa : Salida del horno : tubo de Ø 76 mm  
Con campana extractora : Salida de la campana : tubo de Ø 153 mm
  - Potencia acústica : de 58 dB(A) (Campana a baja velocidad) a 71 dB(A) (Campana a alta velocidad)
  - Flujo de aire : de 400 m³/h (Campana a baja velocidad) a 1000 m³/h (Campana a alta velocidad)
- ④ Desagüe a 1 m del punto de conexión Ø 20 mm
- ⑤ Termostato de seguridad del generador de vapor (opción vapor)
- ⑥ Escotilla de acceso a la bombilla de iluminación
- ⑦ Rebosadero Ø 21 mm

⚠ Las tomas ①, ② y evacuaciones ③, ④, ⑦ son a cargo del cliente y se deben realizar antes de la instalación.

Si el análisis del agua determina que las características de ésta son críticas, le recomendamos que realice un tratamiento del agua para evitar problemas de incrustaciones.

Modelo	FSM-02A	FSM-03A	FSM-06A
Formato bandejas	400x600mm	400x600mm	400x600mm
Superficie máxima de cocción mm	830x610	1240x610	1240x1220
Superficie máxima de cocción m <sup>2</sup>	0,50	0,75	1,51
L	1150 mm	1560 mm	
P	1025 mm		1745 mm
PT	1225mm		1945mm
L②	822mm	1027 mm	
L⑦	737mm	942mm	
FSM-***18 : H②	170mm	190mm	
FSM-***22 : H②	190mm		
FSM-***18 : H③	282mm	237mm	
FSM-***22 : H③	322mm	257mm	
FSM-***18 : H⑦	130mm	150mm	
FSM-***22 : H⑦	150mm		

### Horno estándar : Boca 180 - Boca 220

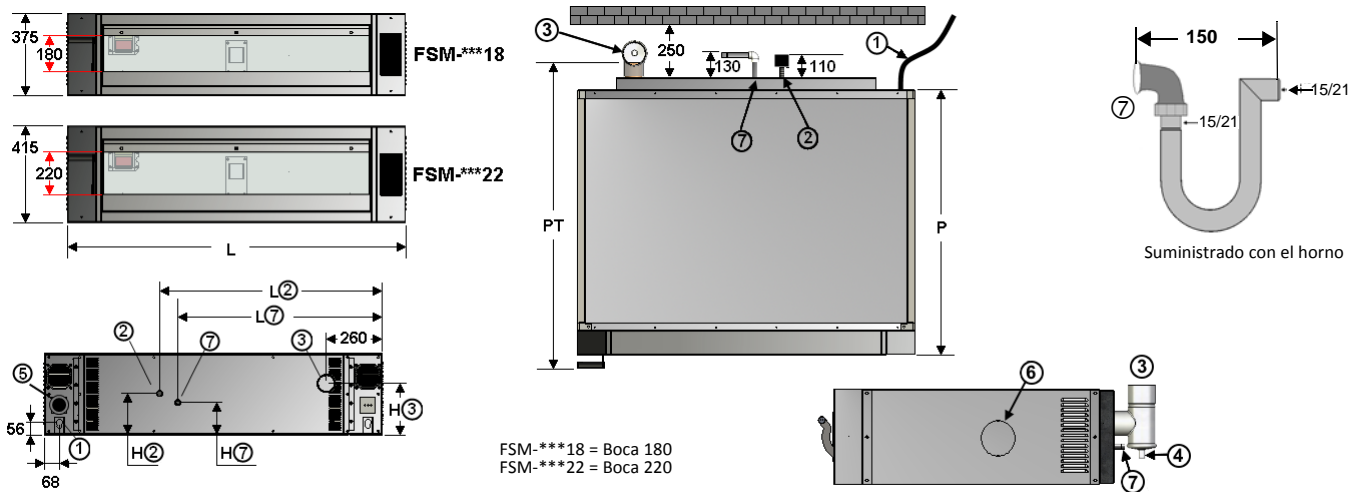
Opción vapor	No	Si	No	Si	No	Si
Potencia eléctrica kW	3,8	5,2	5,6	7	10,1	12,9
~3x400V+N+T/50-60Hz : Intensidad A	5,5	7,6	8,1	10,2	14,5	18,6
~3x230V+T/50-60Hz (opción) : Intensidad A	9,6	13,1	14,1	17,7	25,3	32,4
~1x230V+N+T/50-60Hz (opción) : Intensidad A	15,9	21,8	23,4	29,3	41,9	53,7

### Opción PIZZA : Boca 180 (Horno equipado del regulador e-Drive)

Opción vapor	No	Si	No	Si	No	Si
Potencia eléctrica kW	7,4	8,8	11	12,5	19,9	22,7
~3x400V+N+T/50-60Hz : Intensidad A	10,7	12,8	15,9	18	28,7	32,8
~3x230V+T/50-60Hz (opción) : Intensidad A	16,6	32,2	27,7	31,3	50	57,1
~1x230V+N+T/50-60Hz (opción) : Intensidad A	30,9	36,8	46	51,9	82,9	94,7

# FICHA TÉCNICA



## HORNO DE SOLERA MODULAR - 400x800mm



- ① Conexión eléctrica con enchufe a 1 m del punto de conexión.
- ② Conexión de agua fría a 1 m del punto de conexión Ø 3/4 - 3 bares mini - 5 bares maxi
- ③ Tubo evacuación vapor (Ver el párrafo «VISTA TRASERA / PRINCIPIO DE CONEXIONES»):  
Sin campana extractora o con campana decorativa : Salida del horno : tubo de Ø 76 mm  
Con campana extractora : Salida de la campana : tubo de Ø 153 mm
  - Potencia acústica : de 58 dB(A) (Campana a baja velocidad) a 71 dB(A) (Campana a alta velocidad)
  - Flujo de aire : de 400 m³/h (Campana a baja velocidad) a 1000 m³/h (Campana a alta velocidad)
- ④ Desagüe a 1 m del punto de conexión Ø 20 mm
- ⑤ Termostato de seguridad
- ⑥ Escotilla de acceso a la bombilla de iluminación
- ⑦ Rebosadero Ø 21 mm

**!** Las tomas ①, ② y evacuaciones ③, ④, ⑦ son a cargo del cliente y se deben realizar antes de la instalación.

Si el análisis del agua determina que las características de ésta son críticas, le recomendamos que realice un tratamiento del agua para evitar problemas de incrustaciones.

	 <b>FSM-02B</b>	 <b>FSM-03B</b>
<b>Modelo</b>	400x800mm	400x800mm
Formato bandejas	400x800mm	400x800mm
Superficie máxima de cocción mm	830x810	1240x820
Superficie máxima de cocción m <sup>2</sup>	0,67	1,02
L	1150 mm	1560 mm
P	1225 mm	
PT	1425 mm	
L②	822mm	1027 mm
L⑦	737mm	942mm
FSM-***18 : H②	170mm	190mm
FSM-***22 : H②	190mm	
FSM-***18 : H③	282mm	237mm
FSM-***22 : H③	322mm	257mm
FSM-***18 : H⑦	130mm	150mm
FSM-***22 : H⑦	150mm	

### Horno estándar : Boca 180 - Boca 220

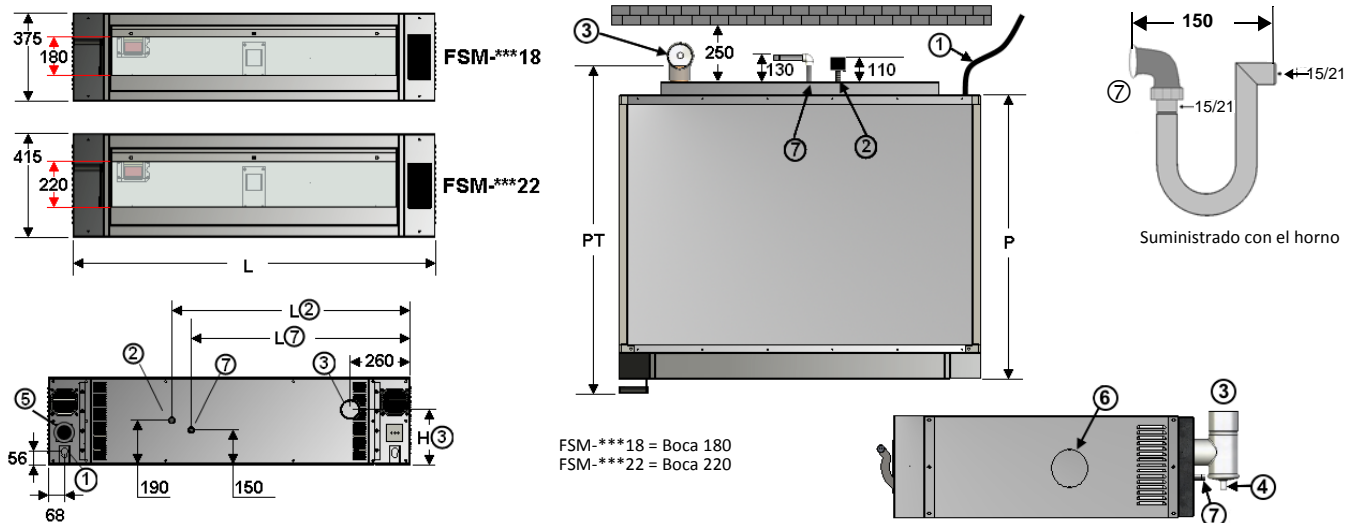
Opción vapor	No	Si	No	Si
Potencia eléctrica kW	4,5	5,9	6	8,8
~3x400V+N+T/50-60Hz : Intensidad A	6,4	8,5	8,7	12,8
~3x230V+T/50-60Hz (opción) : Intensidad A	11,2	14,8	15,1	22,2
~1x230V+N+T/50-60Hz (opción) : Intensidad A	18,6	24,5	25	36,8

### Opción PIZZA : Boca 180 (Horno equipado del regulador e-Drive)

Opción vapor	No	Si	No	Si
Potencia eléctrica kW	8,7	10,1	11,8	14,6
~3x400V+N+T/50-60Hz : Intensidad A	12,6	14,6	17	21,1
~3x230V+T/50-60Hz (opción) : Intensidad A	21,9	25,4	29,6	36,7
~1x230V+N+T/50-60Hz (opción) : Intensidad A	36,3	42,2	49,1	60,9

# FICHA TÉCNICA

## HORNO DE SOLERA MODULAR - 460x660mm



FSM-\*\*\*18 = Boca 180  
FSM-\*\*\*22 = Boca 220

- ① Conexión eléctrica con enchufe a 1 m del punto de conexión.
- ② Conexión de agua fría a 1 m del punto de conexión Ø 3/4 - 3 bares mini - 5 bares maxi
- ③ Tubo evacuación vapor (Ver el párrafo «VISTA TRASERA / PRINCIPIO DE CONEXIONES»):  
Sin campana extractora o con campana decorativa : Salida del horno : tubo de Ø 76 mm  
Con campana extractora : Salida de la campana : tubo de Ø 153 mm
  - Potencia acústica : de 58 dB(A) (Campana a baja velocidad) a 71 dB(A) (Campana a alta velocidad)
  - Flujo de aire : de 400 m³/h (Campana a baja velocidad) a 1000 m³/h (Campana a alta velocidad)
- ④ Desagüe a 1 m del punto de conexión Ø 20 mm
- ⑤ Termostato de seguridad del generador de vapor (opción vapor)
- ⑥ Escotilla de acceso a la bombilla de iluminación
- ⑦ Rebosadero Ø 21 mm

**⚠** Las tomas ①, ② y evacuaciones ③, ④, ⑦ son a cargo del cliente y se deben realizar antes de la instalación.

Si el análisis del agua determina que las características de ésta son críticas, le recomendamos que realice un tratamiento del agua para evitar problemas de incrustaciones.

Modelo	FSM-02U	FSM-03U	FSM-06U
Formato bandejas	460x660mm	460x660mm	460x660mm
Superficie máxima de cocción mm	950x670mm	1420x670mm	1420x1340mm
Superficie máxima de cocción m <sup>2</sup>	0,63	0,95	1,90
L	1270 mm	1740 mm	
P	1085 mm		1865 mm
PT	1285 mm		2065 mm
L②	887mm	1120mm	
L⑦	802mm	1035 mm	
FSM-***18 : H③	282mm	237mm	
FSM-***22 : H③	322mm	257mm	

### Horno estándar : Boca 180 - Boca 220

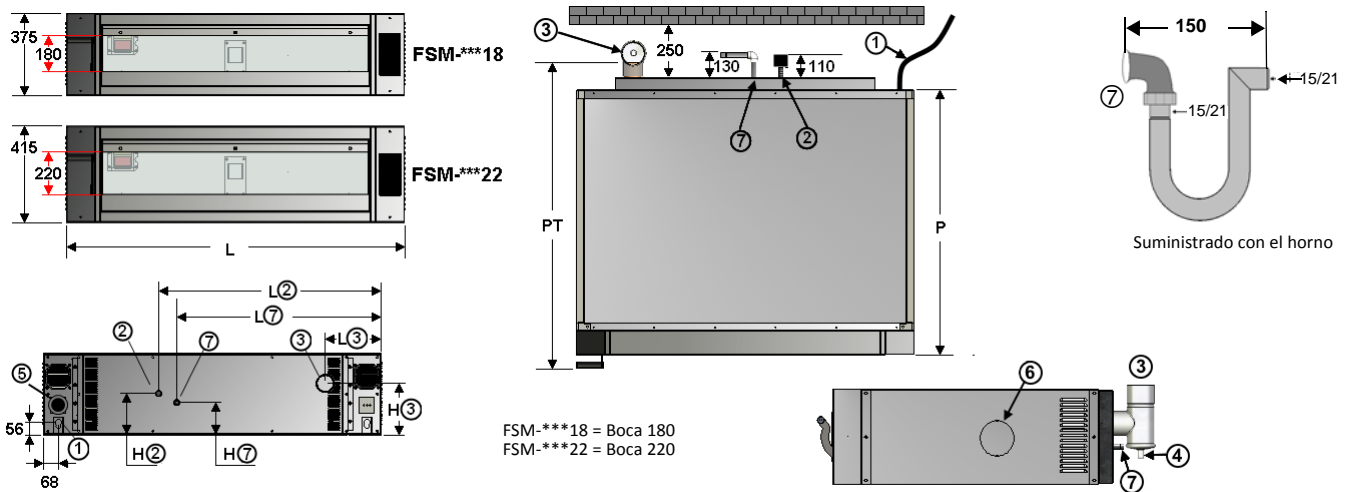
Opción vapor	No	Si	No	Si	No	Si
Potencia eléctrica kW	3,8	5,2	5,6	7	10,5	13,4
~3x400V+N+T/50-60Hz : Intensidad A	5,5	7,6	8,1	10,2	15,2	19,3
~3x230V+T/50-60Hz (opción) : Intensidad A	9,6	13,1	14,1	17,7	26,5	33,6
~1x230V+N+T/50-60Hz (opción) : Intensidad A	15,9	21,8	23,4	29,3	43,9	55,7

### Opción PIZZA : Boca 180 (Horno equipado del regulador e-Drive)

Opción vapor	No	Si	No	Si	No	Si
Potencia eléctrica kW	7,4	8,8	11	12,5	20,9	23,7
~3x400V+N+T/50-60Hz : Intensidad A	10,7	12,8	15,9	18	30,1	34,2
~3x230V+T/50-60Hz (opción) : Intensidad A	18,6	22,2	27,7	31,3	52,5	59,6
~1x230V+N+T/50-60Hz (opción) : Intensidad A	30,9	36,8	46	51,9	87	98,8

# FICHA TÉCNICA



## HORNO DE SOLERA MODULAR - 600x400mm



- ① Conexión eléctrica con enchufe a 1 m del punto de conexión.
- ② Conexión de agua fría a 1 m del punto de conexión Ø 3/4 - 3 bares mini - 5 bares maxi
- ③ Tubo evacuación vapor (Ver el párrafo «VISTA TRASERA / PRINCIPIO DE CONEXIONES»):  
Sin campana extractora o con campana decorativa : Salida del horno : tubo de Ø 76 mm  
Con campana extractora : Salida de la campana : tubo de Ø 153 mm
  - Potencia acústica : de 58 dB(A) (Campana a baja velocidad) a 71 dB(A) (Campana a alta velocidad)
  - Flujo de aire : de 400 m³/h (Campana a baja velocidad) a 1000 m³/h (Campana a alta velocidad)
- ④ Desagüe a 1 m del punto de conexión Ø 20 mm
- ⑤ Termostato de seguridad del generador de vapor (opción vapor)
- ⑥ Escotilla de acceso a la bombilla de iluminación
- ⑦ Rebosadero Ø 21 mm

**!** Las tomas ①, ② y evacuaciones ③, ④, ⑦ son a cargo del cliente y se deben realizar antes de la instalación.

Si el análisis del agua determina que las características de ésta son críticas, le recomendamos que realice un tratamiento del agua para evitar problemas de incrustaciones.

		
<b>Modelo</b>	<b>FSM-02T</b>	<b>FSM-04T</b>
Formato bandejas	600x400mm	600x400mm
Superficie máxima de cocción mm	660x810	1240x820
Superficie máxima de cocción m <sup>2</sup>	0,53	1,02
L	980 mm	1560 mm
P	1225 mm	
PT	1425 mm	
L②	738mm	1028 mm
L⑦	270mm	260mm
FSM-***18 : H②	652mm	942mm
FSM-***22 : H②	170mm	190mm
FSM-***18 : H③	190mm	
FSM-***22 : H③	287mm	237mm
FSM-***18 : H⑦	307mm	257mm
FSM-***22 : H⑦	130mm	150mm

### Horno estándar : Boca 180 - Boca 220

Opción vapor	No	Si	No	Si
Potencia eléctrica kW	4,3	5,7	6	8,8
~3x400V+N+T/50-60Hz : Intensidad A	6,1	8,2	8,7	12,8
~3x230V+T/50-60Hz (opción) : Intensidad A	10,7	14,2	15,1	22,2
~1x230V+N+T/50-60Hz (opción) : Intensidad A	17,7	23,6	25	36,8

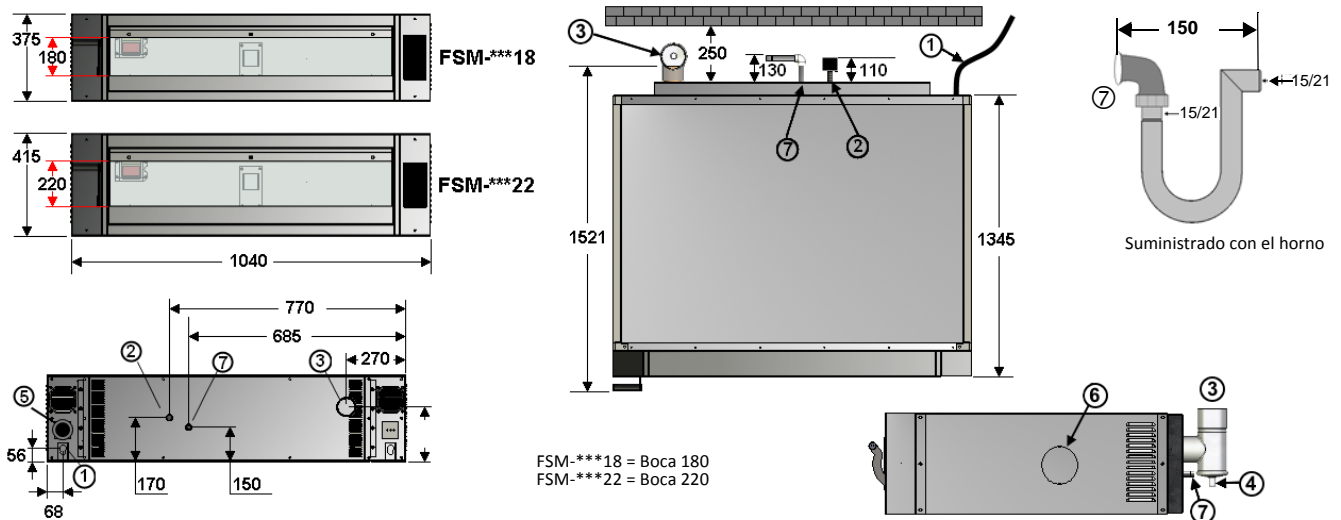
### Opción PIZZA : Boca 180 (Horno equipado del regulador e-Drive)

Opción vapor	No	Si	No	Si
Potencia eléctrica kW	8,3	9,7	11,8	14,6
~3x400V+N+T/50-60Hz : Intensidad A	12	14	17	21,1
~3x230V+T/50-60Hz (opción) : Intensidad A	20,8	24,4	29,6	36,7
~1x230V+N+T/50-60Hz (opción) : Intensidad A	34,5	40,5	49,1	60,9



# FICHA TÉCNICA

## HORNO DE SOLERA MODULAR - 660x460mm



FSM-\*\*\*18 = Boca 180  
FSM-\*\*\*22 = Boca 220

- ① Conexión eléctrica con enchufe a 1 m del punto de conexión.
- ② Conexión de agua fría a 1 m del punto de conexión Ø 3/4 - 3 bares mini - 5 bares maxi
- ③ Tubo evacuación vapor (Ver el párrafo «VISTA TRASERA / PRINCIPIO DE CONEXIONES»):  
Sin campana extractora o con campana decorativa : Salida del horno : tubo de Ø 76 mm  
Con campana extractora : Salida de la campana : tubo de Ø 153 mm
  - Potencia acústica : de 58 dB(A) (Campana a baja velocidad) a 71 dB(A) (Campana a alta velocidad)
  - Flujo de aire : de 400 m<sup>3</sup>/h (Campana a baja velocidad) a 1000 m<sup>3</sup>/h (Campana a alta velocidad)
- ④ Desagüe a 1 m del punto de conexión Ø 20 mm
- ⑤ Termostato de seguridad del generador de vapor (opción vapor)
- ⑥ Escotilla de acceso a la bombilla de iluminación
- ⑦ Rebosadero Ø 21 mm

⚠ Las tomas ①, ② y evacuaciones ③, ④, ⑦ son a cargo del cliente y se deben realizar antes de la instalación.

Si el análisis del agua determina que las características de ésta son críticas, le recomendamos que realice un tratamiento del agua para evitar problemas de incrustaciones.



<b>Modelo</b>	<b>FSM-02W</b>
Formato bandejas	660x460mm
Superficie máxima de cocción mm	680x950mm
Superficie máxima de cocción m <sup>2</sup>	0,64 m <sup>2</sup>

### Horno estándar : Boca 180 - Boca 220

Opción vapor	No	Si
Potencia eléctrica kW	4,3	5,7
~3x400V+N+T/50-60Hz : Intensidad A	6,1	8,2
~3x230V+T/50-60Hz (opción) : Intensidad A	10,7	14,2
~1x230V+N+T/50-60Hz (opción) : Intensidad A	17,7	23,6


### Opción PIZZA : Boca 180 (Horno equipado del regulador e-Drive)

Opción vapor	No	Si
Potencia eléctrica kW	8,3	9,7
~3x400V+N+T/50-60Hz : Intensidad A	12	14
~3x230V+T/50-60Hz (opción) : Intensidad A	20,8	24,4
~1x230V+N+T/50-60Hz (opción) : Intensidad A	34,5	40,5

# CONFIGURACIONES POSIBLES

**!** Todas las siguientes configuraciones están representadas sobre patas.  
Por la configuraciones sin elevador cargador suspendido, ellas también pueden ser sobre ruedas.

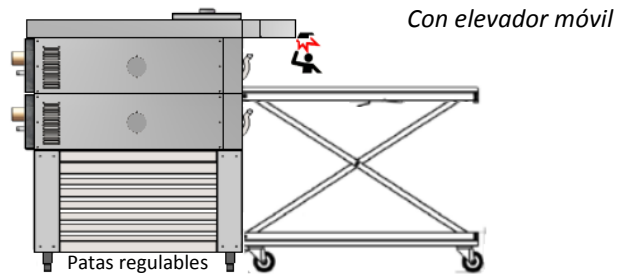
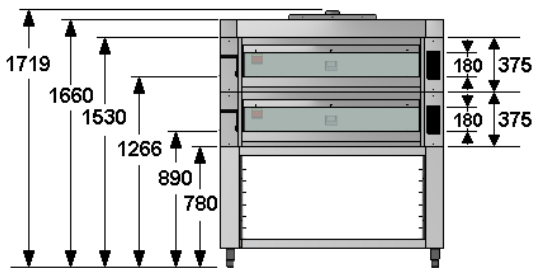
**i** Altura de las patas : regulable de 90mm a 130mm. Altura de las ruedas : 130mm.

\* B = Boca      o = Compatible      x = no compatible       = Baja altura ; riesgo de choque en la cabeza

## 1. Columna de 2 hornos de solera modulares

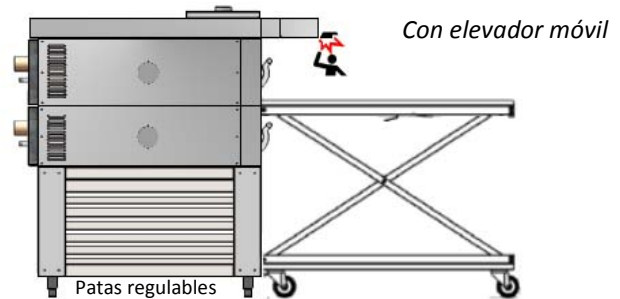
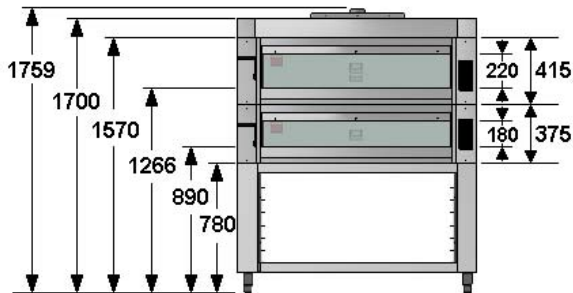
### a. Sobre mesa 780 mm

- 2 x B\*180



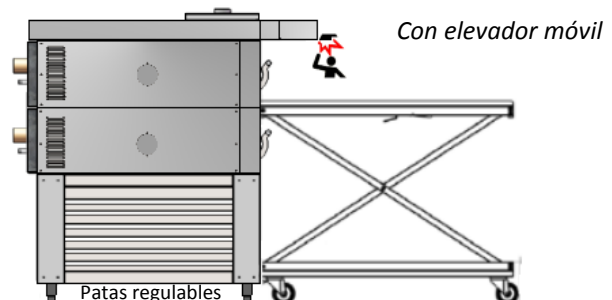
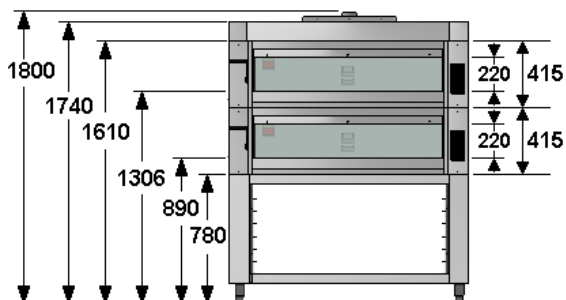
Elevador suspendido	Cargador de columna	Elevador móvil
x	x	o

- 1 x B\*220 + 1 x B\*180



Elevador suspendido	Cargador de columna	Elevador móvil
x	x	o

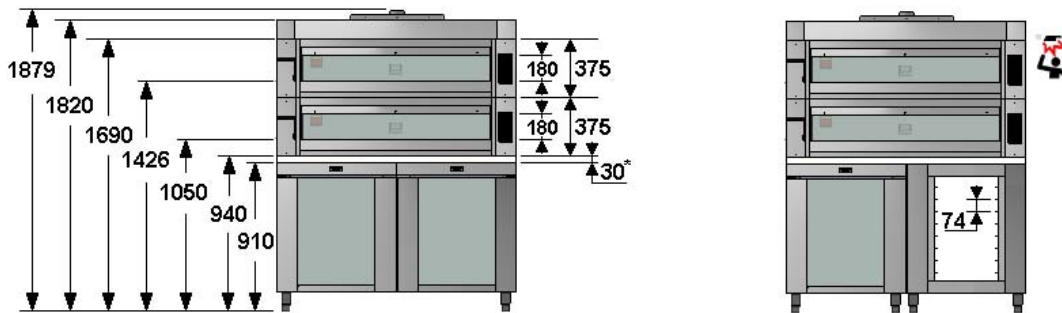
- 2 x B\*220



Elevador suspendido	Cargador de columna	Elevador móvil
x	x	o

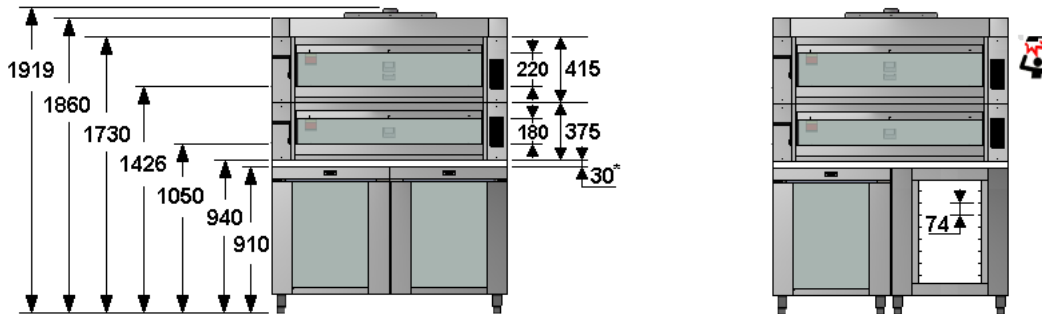
b. Sobre mesa 910mm

- 2 x B\*180



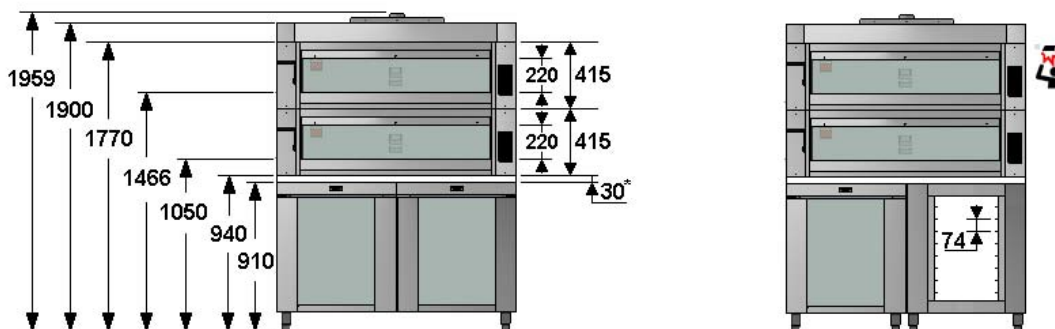
Elevador suspendido	Cargador de columna	Elevador móvil
X	O	X

- 1 x B\*220 + 1 x B\*180



Elevador suspendido	Cargador de columna	Elevador móvil
X	O	X

- 2 x B\*220



Elevador suspendido	Cargador de columna	Elevador móvil
X	O	X



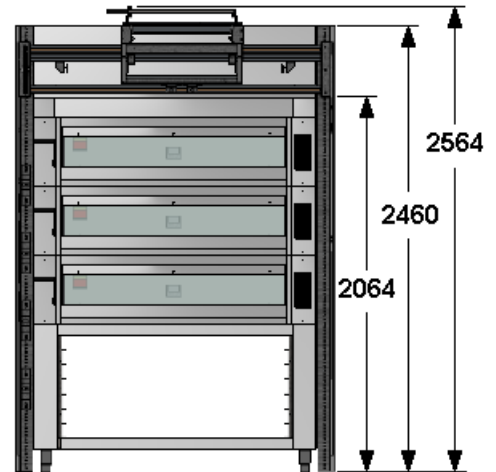
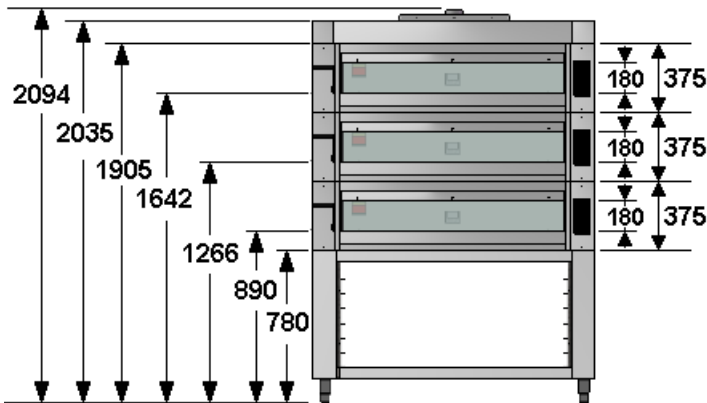
\* Cuando el soporte incluye un o dos pequeños armarios de fermentación, se debe instalar un espaciador de 30 mm de altura entre el armario de fermentación y el primer horno

## 2. Columna de 3 hornos de solera modulares

a. Sobre mesa 780 mm

- Configuración 1 : 3 x B\*180

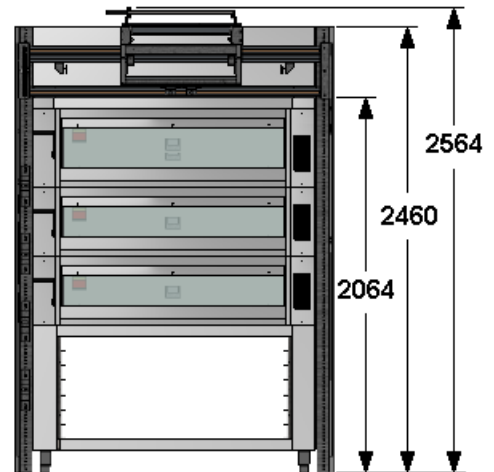
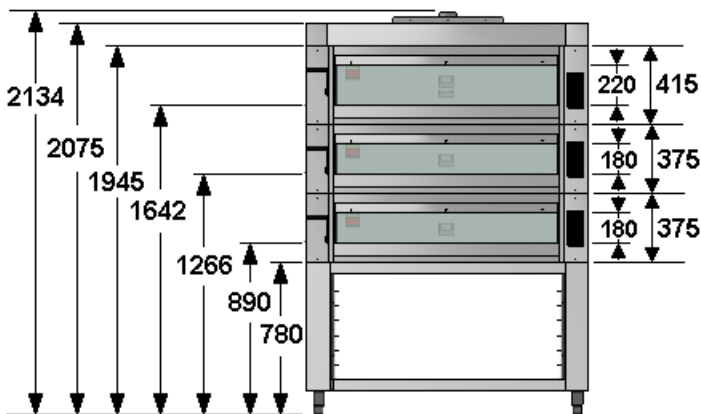
*Con elevador suspendido*



Elevador suspendido	Cargador de columna	Elevador móvil
O	X	X

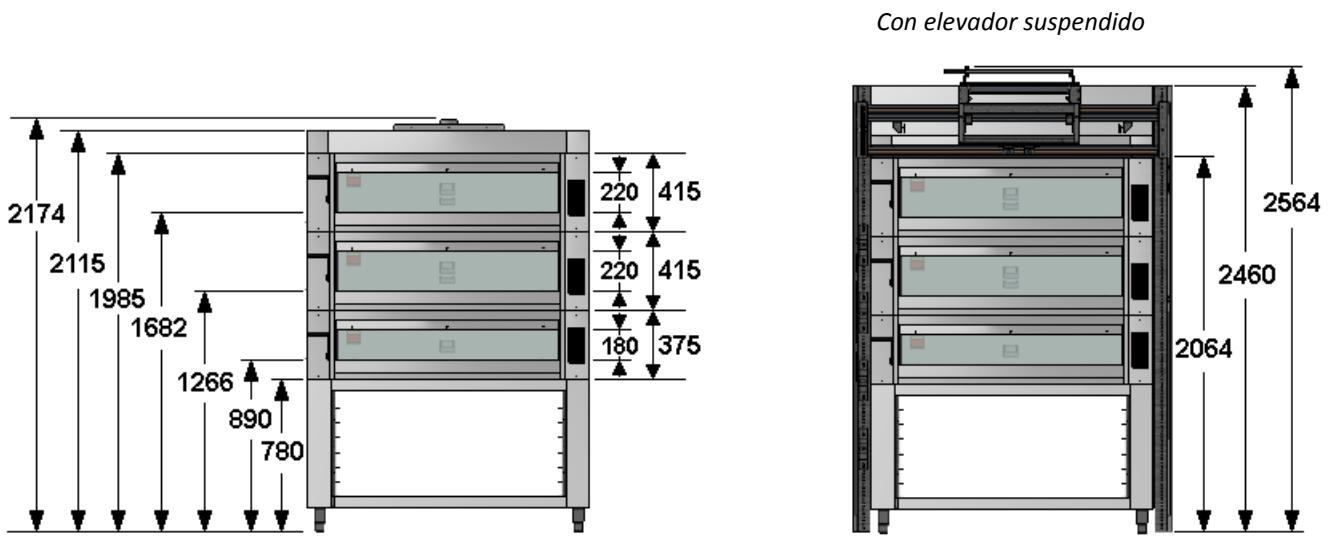
- Configuración 2 : 1 x B\*220 + 2 x B\*180

*Con elevador suspendido*



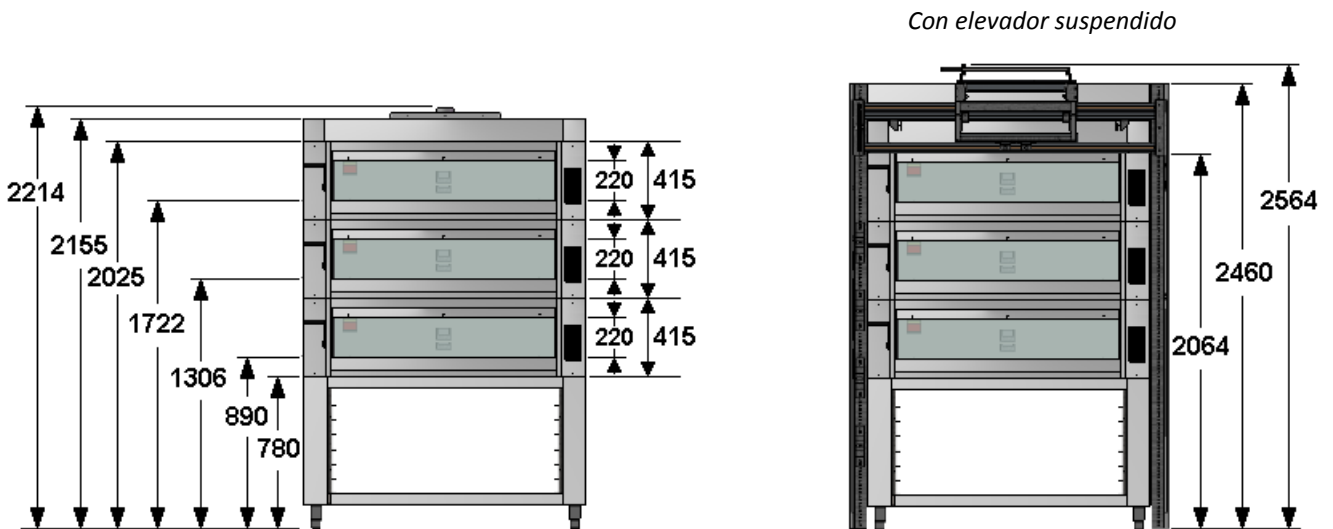
Elevador suspendido	Cargador de columna	Elevador móvil
O	X	X

- Configuración 3 : 2 x B\*220 + 1 x B\*180



Elevador suspendido	Cargador de columna	Elevador móvil
O	X	X

- Configuración 4 : 3 x B\*220



Elevador suspendido	Cargador de columna	Elevador móvil
O	X	X

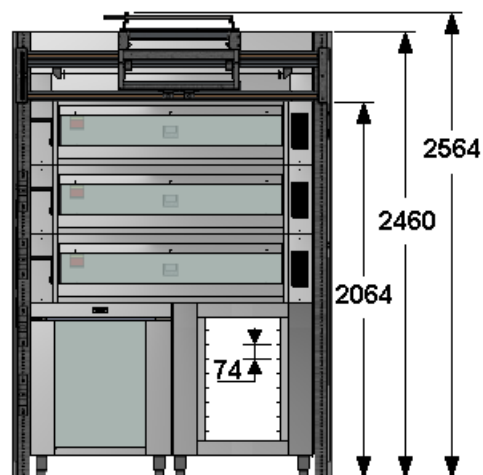
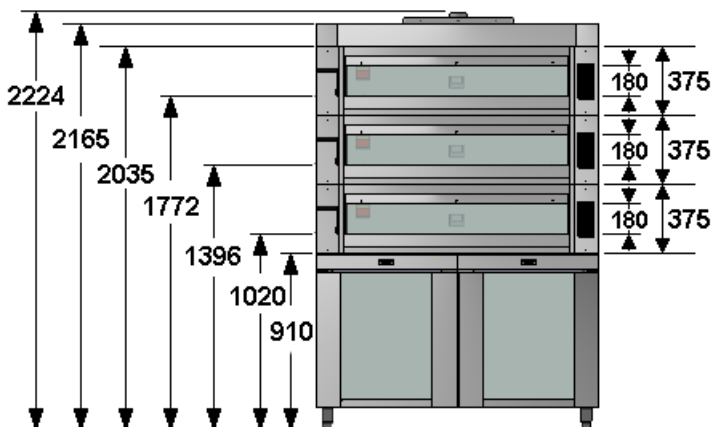
b. Sobre un soporte de 910 mm de altura (estufa, armario de fermentación o combinación con mesa)

⚠ Cuando el soporte incluye un o dos pequeños armarios de fermentación, se debe instalar un espaciador de 30 mm de altura entre el armario de fermentación y el primer horno

⚠ Cuando la configuración está equipada con un elevador suspendido, la estufa o el armario de fermentación son objeto de una fabricación especial (es necesario modificar ambas bandas laterales para permitir la apertura de la puerta)

- 3 x B\*180

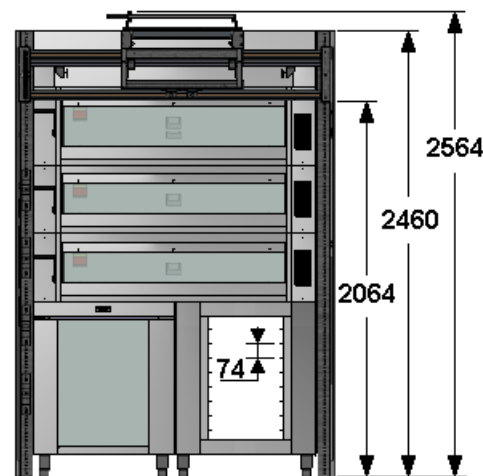
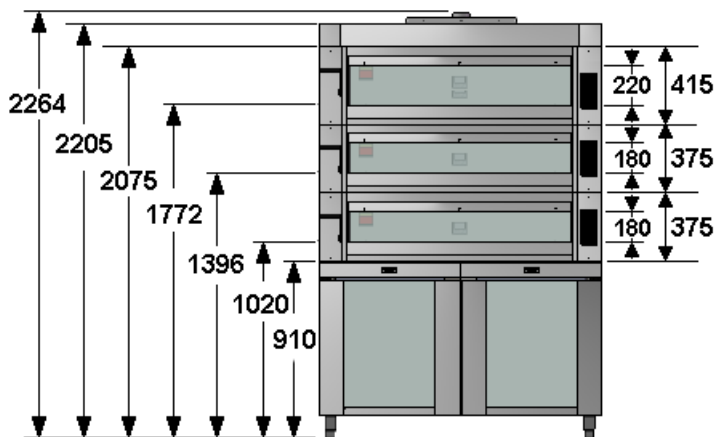
Con elevador suspendido



Elevador suspendido	Cargador de columna	Elevador móvil
O	X	X

- 1 x B\*220 + 2 x B\*180

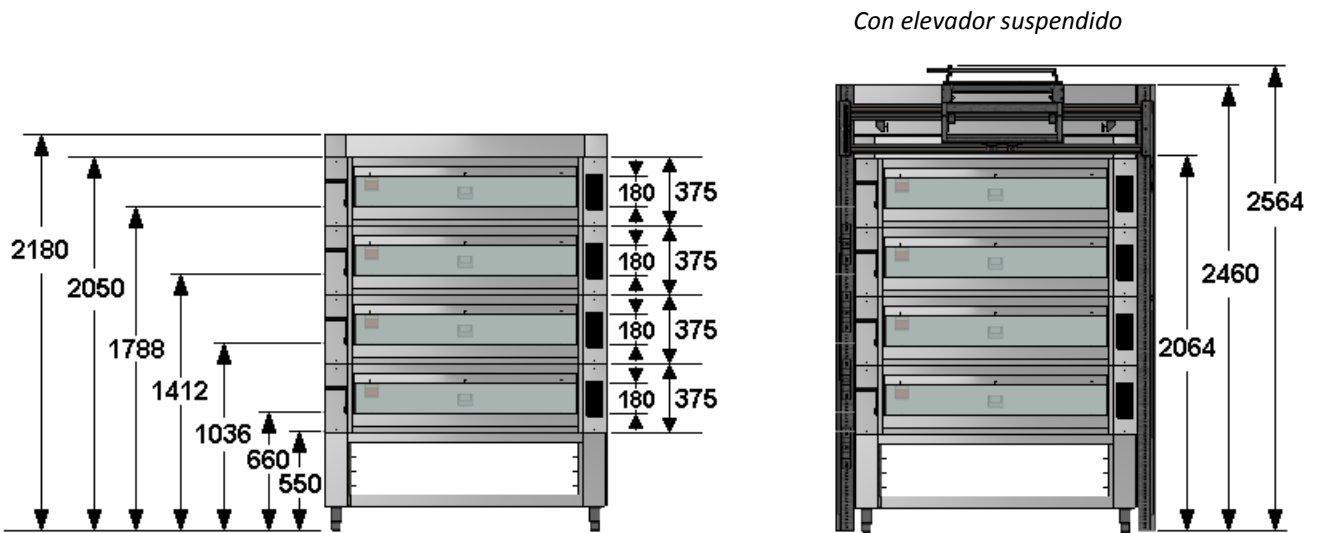
Con elevador suspendido



Elevador suspendido	Cargador de columna	Elevador móvil
O	X	X

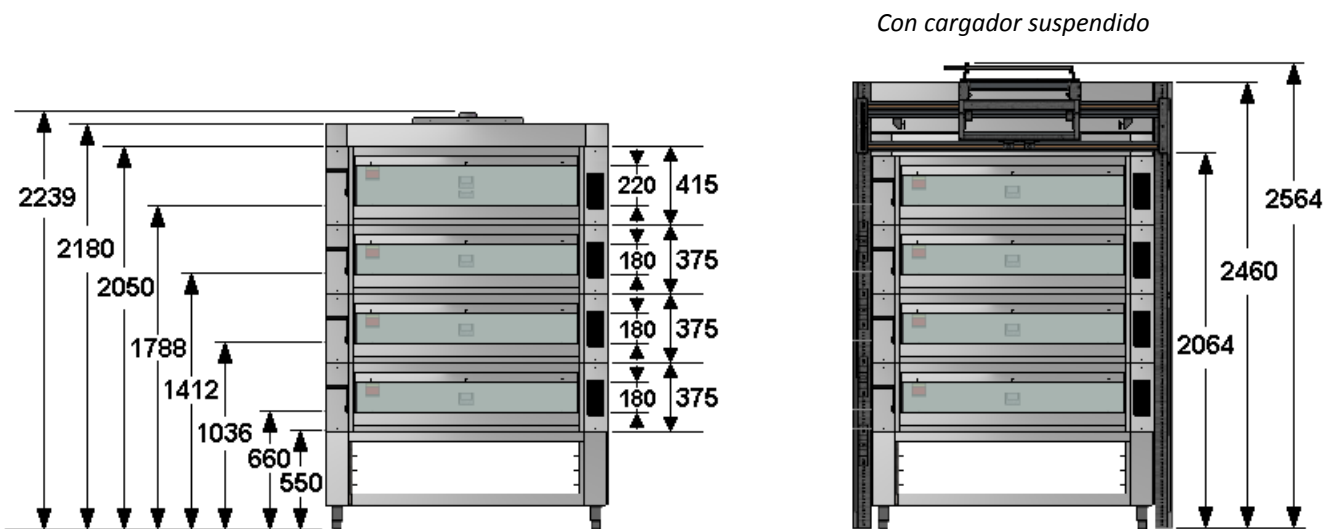
### 3. Columna de 4 hornos de solera modulares

- Configuración 5 : 4 x B\*180



Elevador suspendido	Cargador de columna	Elevador móvil
O	X	X

- Configuración 6 : 1 x B\*220 + 3 x B\*180



Elevador suspendido	Cargador de columna	Elevador móvil
O	X	X

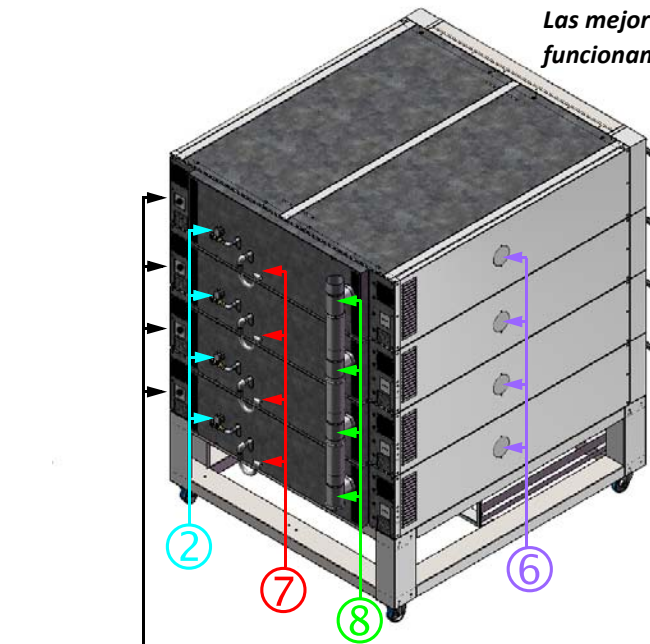
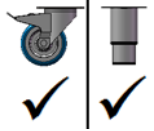


Cuando se descargan los productos (particularmente si son líquidos o licuantes), existe riesgo de escaldar para el operario, en particular cuando la bandeja que se va a retirar se encuentra a una altura mayor o igual a 1 m60 o, mayor o igual a la altura de los hombros del operador.

# VISTA TRASERA / PRINCIPIO DE CONEXIONES

## 1. Columna de hornos de solera modulares

*Las mejores conexiones para asegurar un buen funcionamiento*

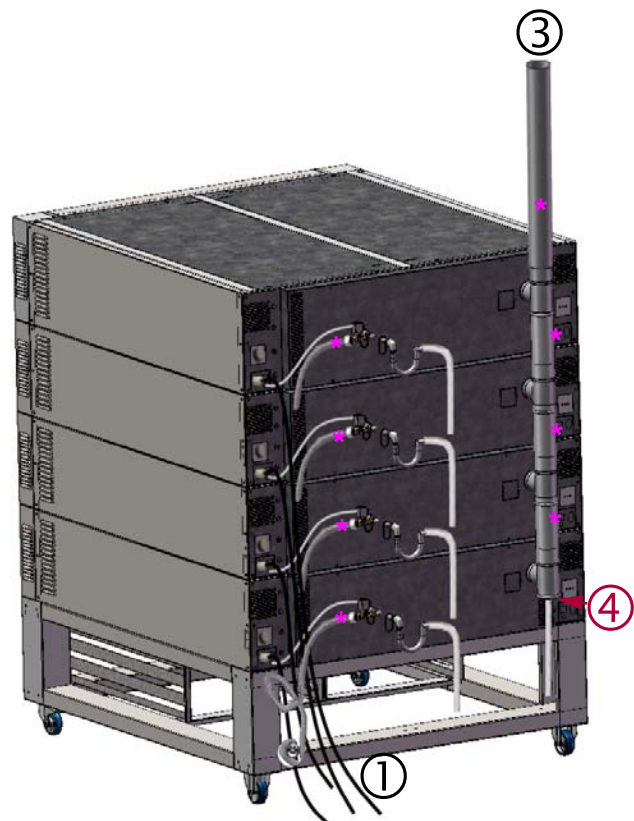




Prever un ajuste de las partes hembras del lado horno, parte macho del lado salida.



Conector hembra por 2 clavijas para la campana (Horno equipado del regulador E-Drive)

Cable de la electroválvula agua



① Conexión eléctrica. Conectar  o  \*

② Electroválvula de agua Ø 3/4"

③ Tubo evacuación vapor (no suministrado). Recomendación del fabricante : conectar verticalmente un tubo de acero inoxidable con una longitud mínima de 1 m de Ø 86 mm).

④ Desagüe Ø 20 mm

⑤ Termostato de seguridad del generador de vapor (opción vapor).

⑥ Escotilla de acceso a la bombilla de iluminación

⑦ Rebosadero Ø 21 mm (Sifón : suministrado con el horno. Se debe montar en el rebosadero durante la instalación).

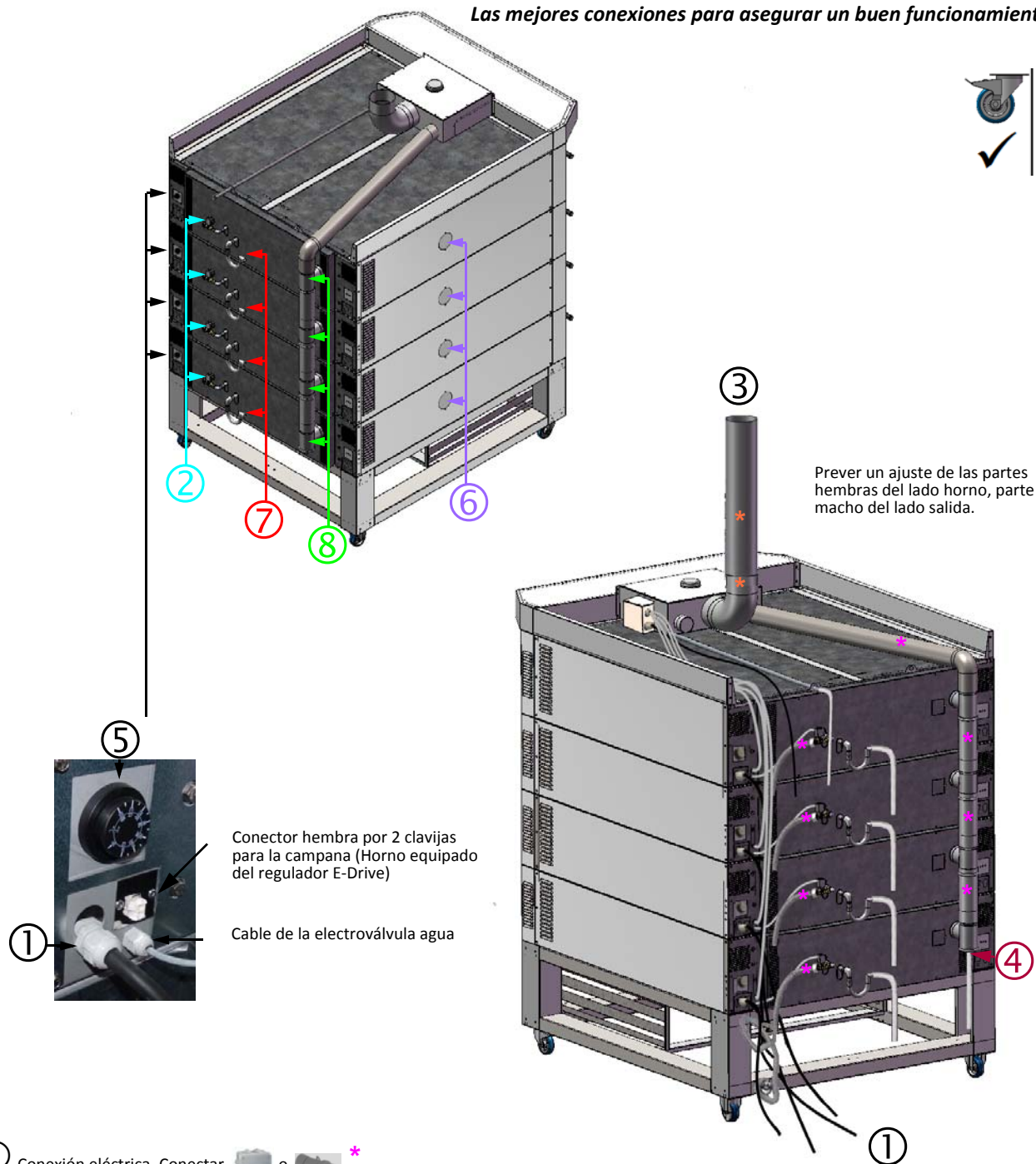
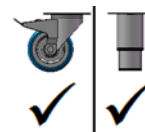
⑧ Te inox

\* Opción



## 2. Columna de hornos de solera modulares con campana

Las mejores conexiones para asegurar un buen funcionamiento



Prever un ajuste de las partes hembras del lado horno, parte macho del lado salida.

Conector hembra por 2 clavijas para la campana (Horno equipado del regulador E-Drive)

Cable de la electroválvula agua

① Conexión eléctrica. Conectar \*

② Electroválvula de agua Ø 3/4"

③ Codo de acero inoxidable Ø 153mm F-F + Tubo evacuación vapor. Recomendación del fabricante : conectar verticalmente un tubo de acero inoxidable con una longitud mínima de 1 m de Ø 153mm

④ Desagüe Ø 20 mm

⑤ Termostato de seguridad del generador de vapor (opción vapor)..

⑥ Escotilla de acceso a la bombilla de iluminación

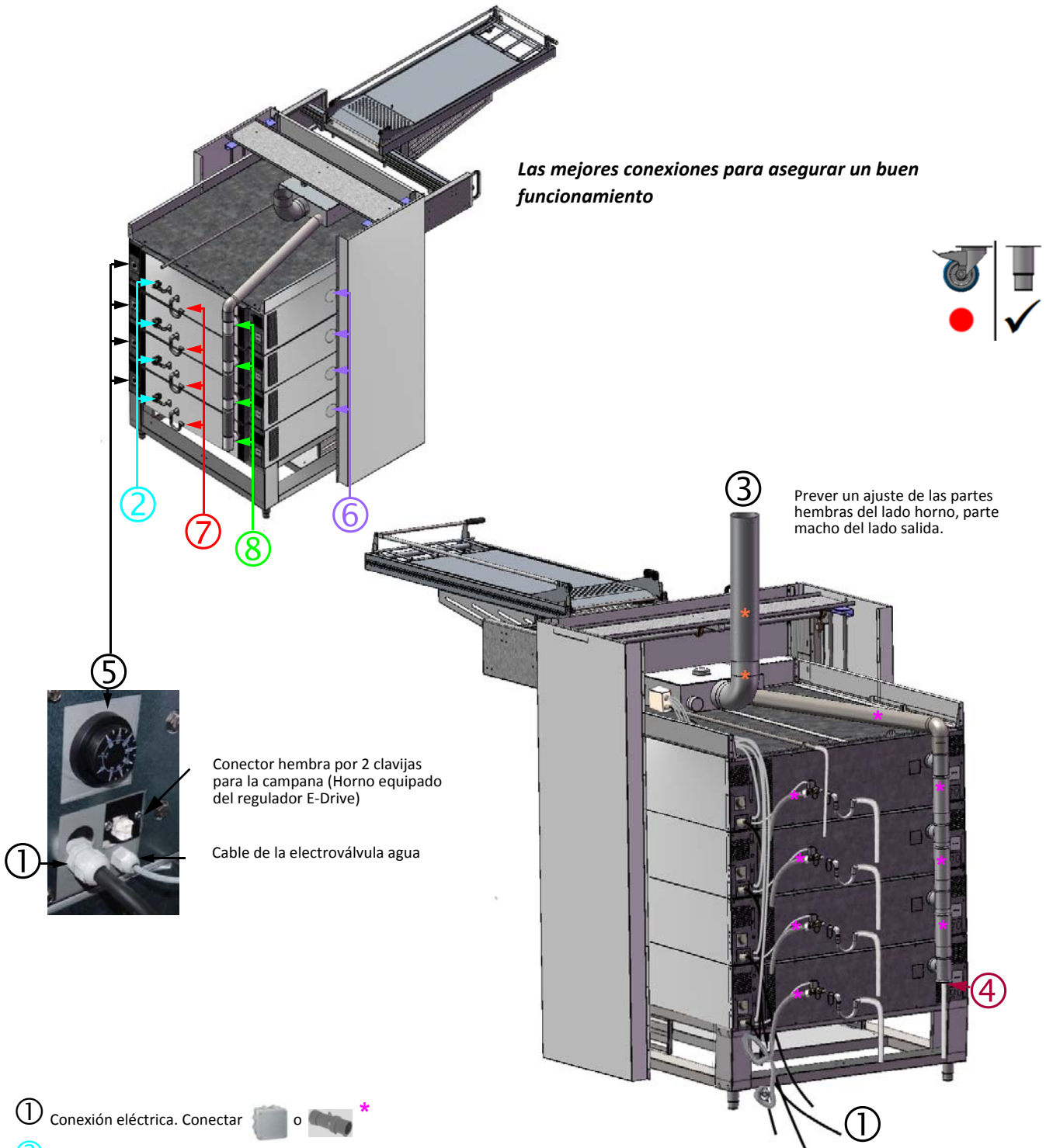
⑦ Rebosadero Ø 21 mm (Sifón : suministrado con el horno. Se debe montar en el rebosadero durante la instalación).



⑧ Te inox

\* Opción

\* No suministrado con la campana

### 3. Columna de hornos de solera modulares con elevador integrado



① Conexión eléctrica. Conectar  o  \*

② Electroválvula de agua Ø 3/4"

③ Codo de acero inoxidable Ø 153mm F-F + Tubo evacuación vapor. Recomendación del fabricante : conectar verticalmente un tubo de acero inoxidable con una longitud mínima de 1 m de Ø 153mm (Sin campana : Recomendación del fabricante : conectar verticalmente un tubo de acero inoxidable con una longitud mínima de 1 m de Ø 86 mm).

④ Desagüe Ø 20 mm

⑤ Termostato de seguridad del generador de vapor (opción vapor).

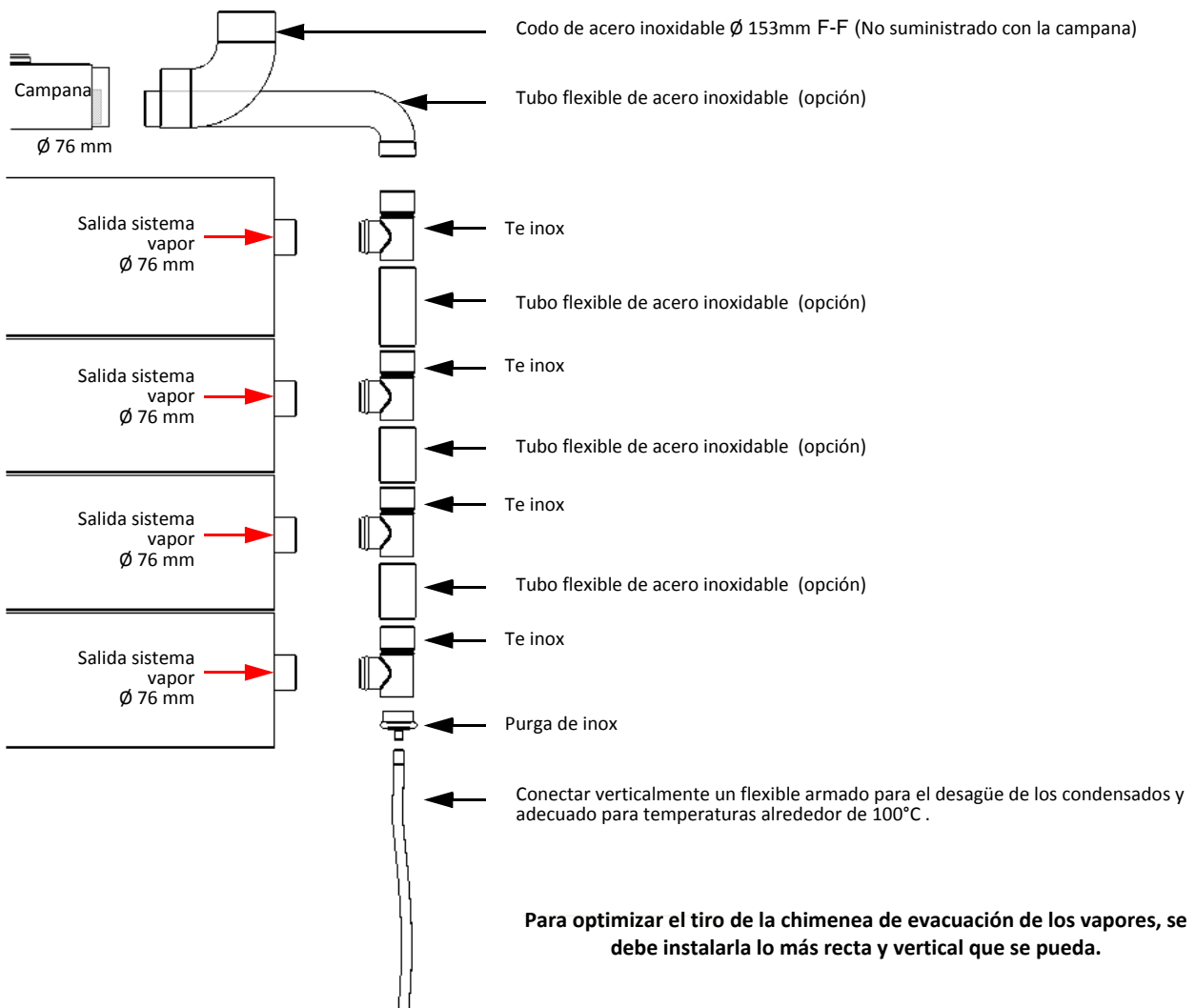
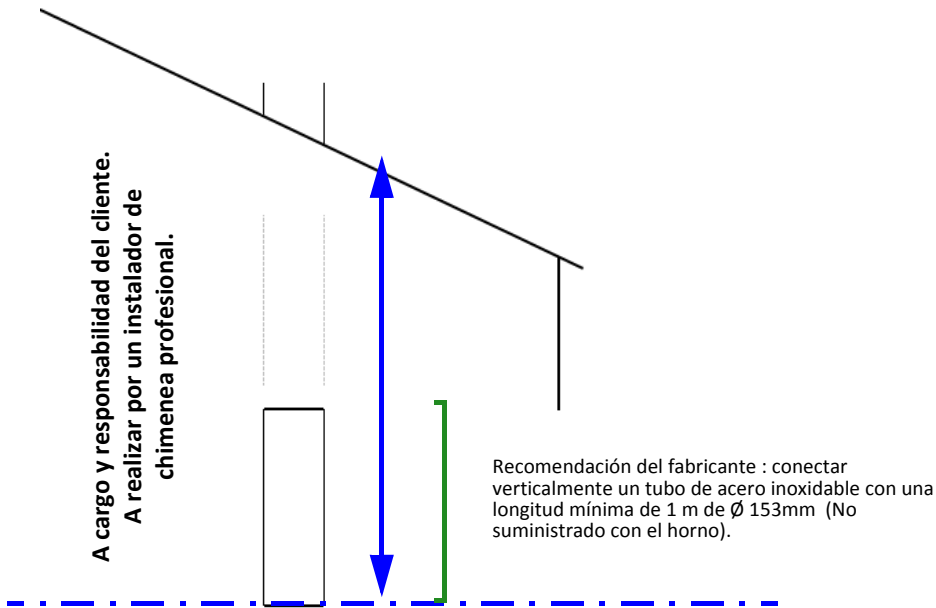
⑥ Escotilla de acceso a la bombilla de iluminación

⑦ Rebosadero Ø 21 mm (Sifón : suministrado con el horno. Se debe montar en el rebosadero durante la instalación).

⑧ Te inox

\* Opción

\* No suministrado con la campana



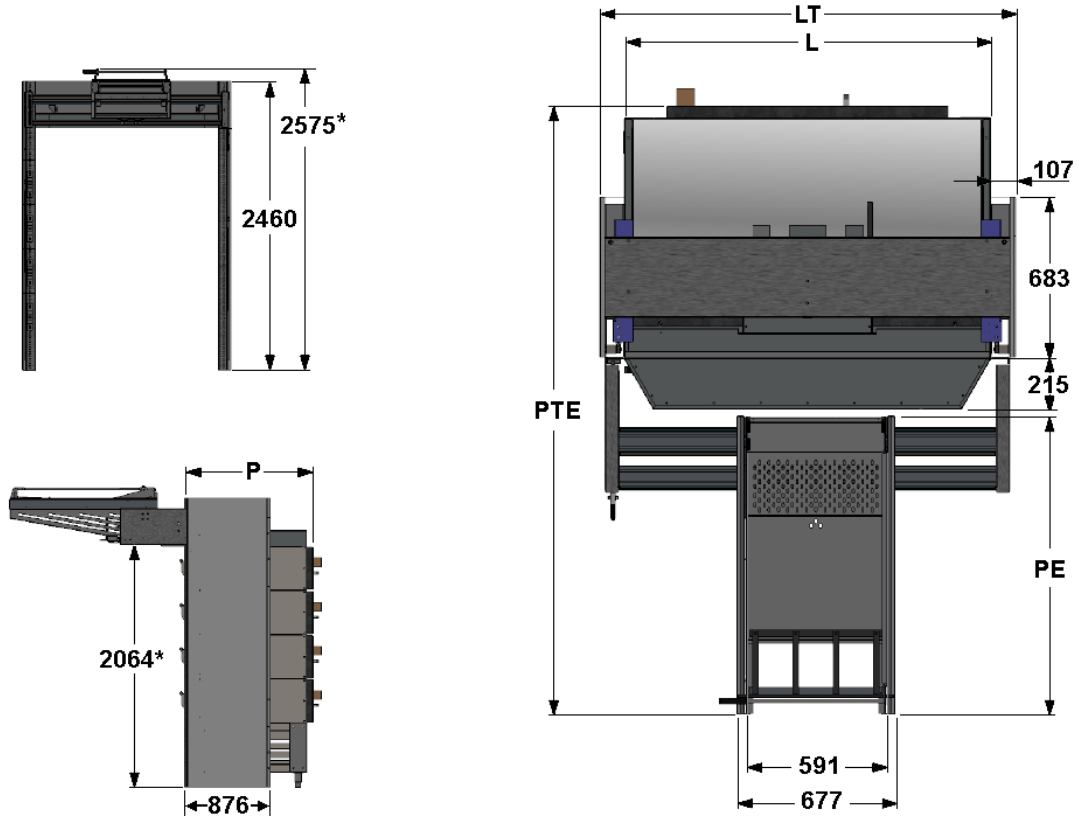
**!** Opción : Kit de conexión  
 Los kits de conexión están ensamblados y listos para instalar. Están compuestos de las longitudes de tubos flexibles de acero inoxidable y del número de te inox necesarios para conectar la configuración solicitada.

**!** Está prohibido : conectar el tubo de evacuación de los vapores a una chimenea dedicada a los humos y salir al exterior con un tubo horizontal.

# ELEVADOR CARGADOR (opción)

## 1. Elevador cargador suspendido

El elevador integrado está diseñado para conjuntos de 3 o 4 hornos colocados sobre un soporte equipado con patas



Para horno	FSM-03A	FSM-03B	FSM-03U	FSM-04T	FSM-06A	FSM-06U
	40x60	40x80	46x66	60x40	40x60	46x66

### Dimensiones

L	1560 mm		1740 mm	1560 mm		1739 mm
LT	1774 mm		1954 mm	1774 mm		1954 mm
P	1078 mm	1278 mm	1137 mm	1278 mm	1796 mm	1916 mm
PE	1269 mm	1469 mm	1329 mm	1469 mm	1990 mm	2109 mm
PTE	2592 mm	2987 mm	2711 mm	2987 mm	4031 mm	4273 mm

### Código artículo : Elevador

3 hornos	1**	FSM-EL33A1000	FSM-EL33B1000	FSM-EL33U1000	FSM-EL34T1000	FSM-EL36A1000	FSM-EL36U1000
	2**	FSM-EL33A2000	FSM-EL33B2000	FSM-EL33U2000	FSM-EL34T2000	FSM-EL36A2000	FSM-EL36U2000
	3**	FSM-EL33A3000	FSM-EL33B3000	FSM-EL33U3000	FSM-EL34T3000	FSM-EL36A3000	FSM-EL36U3000
	4**	FSM-EL33A4000	FSM-EL33B4000	FSM-EL33U4000	FSM-EL34T4000	FSM-EL36A4000	FSM-EL36U4000
4 hornos	5**	FSM-EL43A5000	FSM-EL43B5000	FSM-EL43U5000	FSM-EL44T5000	FSM-EL46A5000	FSM-EL46U5000
	6**	FSM-EL43A6000	FSM-EL43B6000	FSM-EL43U6000	FSM-EL44T6000	FSM-EL46A6000	FSM-EL46U6000

### Código artículo : Cargador

FSM-EN3A00000	FSM-EN3B00000	FSM-EN3U00000	FSM-EN4T00000	FSM-EN6A00000	FSM-EN6U00000
---------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------



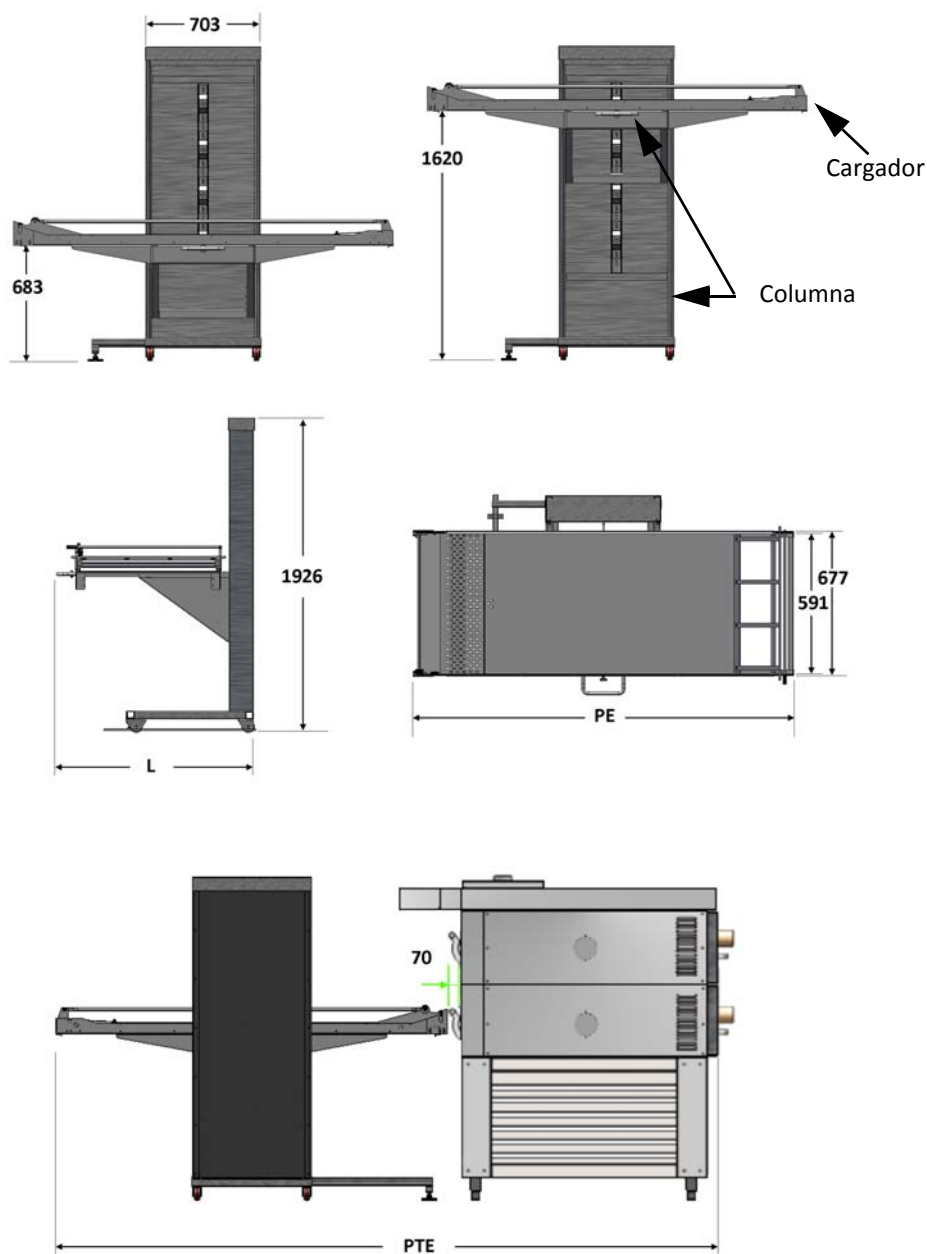
\* Altura máxima del elevador en la posición de reposo. En caso de problema de altura del techo, la posición de reposo se puede ajustar a la altura de los postes negros, es decir, 2460 mm. En esta posición, el pasaje libre debajo del elevador será de 1949 mm.  
\*\* Configuraciones : Ver el párrafo - Configuraciones posibles.



No disponible para hornos 2 bandejas (FSM-02\*)

## 2. Cargador de columna

El elevador de columna está diseñado para conjuntos de 2 hornos colocados sobre un soporte equipado con patas.



Para horno :	<b>FSM-03A</b>	<b>FSM-03B</b>	<b>FSM-03U</b>	<b>FSM-04T</b>	<b>FSM-06A</b>	<b>FSM-06U</b>
--------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------

### Dimensiones

L	931 mm		1021 mm	931 mm		1021 mm
PE	1265 mm	1465 mm	1325 mm	1465 mm	1985 mm	2105 mm
PTE	2413 mm	2813 mm	2532 mm	2813 mm	3851 mm	4091 mm

### Código artículo

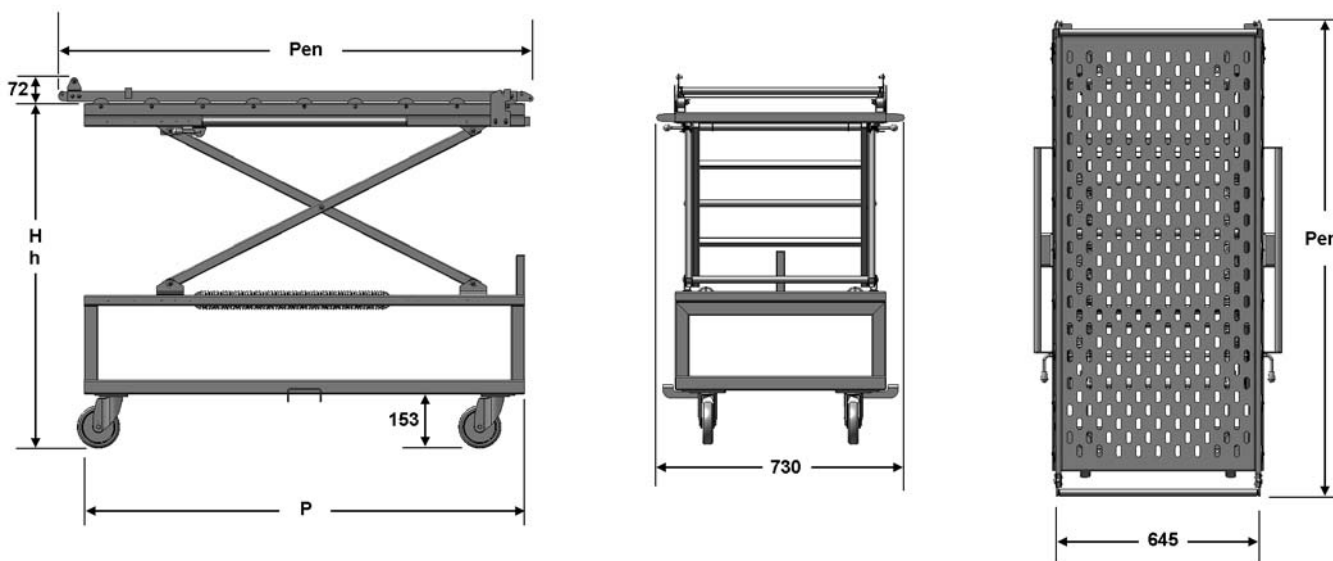
Columna	JX-ELM0000000					
Cargador	FSM-EN3A00000	FSM-EN3B00000	FSM-EN3U00000	FSM-EN4T00000	FSM-EN6A00000	FSM-EN6U00000



No disponible para hornos 2 bandejas (FSM-02\*)

### 3. Elevador móvil

El elevador móvil está diseñado para conjuntos de 2 hornos máximo colocados sobre un soporte de 780 mm de altura y equipados con patas.



		Código artículo				
Para horno :		FSM-02T	FSM-03A	FSM-03B	FSM-04T	FSM-06A
Elevador	2 x B*180 o 1 x B*180 + 1 x B*220	0002-80000000				0002-80000005
	2 x B*220	0002-80000001				0002-80000006
	Cargador	0002-80000003	0002-80000002	0002-80000003		0002-80000004

\* B = Boca

#### Dimensiones

Elevador	H (maxi)	h (mini)	P	Peso
0002-80000000	1285 mm	909 mm	1315	55 Kg
0002-80000001	1325 mm			
0002-80000005	1285 mm		1715	61 Kg
0002-80000006	1325 mm			

Cargador	Pen	Peso
0002-80000002	1200 mm	7,7 Kg
0002-80000003	1400 mm	8,5 Kg
0002-80000004	1800 mm	10 Kg



Un sistema de bloqueo permite mantener el elevador en posición alta, las asas laterales permiten manejarlo desde ambos lados y un sistema de freno centralizado permite bloquear las ruedas a través de un pedal ubicado en el centro del bastidor.



No disponible en formatos 46x66 y 66x46

## CALIDAD DEL AGUA

Aunque limpia y segura para el consumo, el agua suministrada por la red puede tener un mal sabor (causado por el cloro), ser corrosiva y causar depósitos calcáreos.

Tras el análisis, si las características del agua alcanzan niveles críticos, es imprescindible la instalación de un dispositivo de tratamiento del agua, en la conexión de la red para prolongar la vida de su equipo.

Puede ser necesario tratar el agua para reducir los riesgos de corrosión en función de las concentraciones de cloruro, carbonato y del valor del pH.

Se recomienda un sistema de tratamiento del agua en los siguientes casos :


- si la dureza del agua es mayor que o igual a 15°f : Agua dura. Es un agua calcárea que provoca un depósito muy importante de sarro, especialmente bajo la influencia del calor ( 60°C).
- si se trata de un agua muy blanda (TH<9°f) y un pH inferior o igual a 7 : Agua corrosiva llamada agresiva. El agua agresiva provoca la corrosión del metal. La corrosión del agua blanda se incrementa cuando su pH es ácido.
- si el pH es menos que 6.8 o más que 7.5.
- por altas concentraciones de cloruros o nitratos.

Según los resultados de análisis del agua, hay varias soluciones posibles : filtros neutralizantes , descalcificador, filtros de carbón activo, ... Un profesional del tratamiento del agua será capaz de ofrecerle una solución de acuerdo con su instalación y sobre la base de los resultados del análisis del agua.

Una vez el sistema de tratamiento instalado, comprobar su eficacia mediante un nuevo análisis del agua.

El mantenimiento regular del sistema, según las recomendaciones del fabricante es esencial para mantener una calidad constante del agua adecuada a cada equipo.

La presencia de sedimentos en el agua es otro elemento a tomar en consideración. En tal caso, hay que añadir un filtro de lodo en el sistema.

 El agua que no cumpla con estos criterios de calidad puede provocar un funcionamiento incorrecto incluso la degradación del aparato. El incumplimiento de las recomendaciones mencionadas anteriormente anulará la garantía..

N.B : La dureza del agua es su contenido en calcio y en magnesio. El título hidrotimétrico (TH) se mide en grados franceses (°f): 1°f = 4 mg de calcio + 2,4 mg de magnesio por litro.



577, rue Célestin Hennion CS 70029  
59144 Gommegnies - France

Tel : +33.(0)3.27.28.18.18  
Fax : +33.(0)3.27.49.80.41

[www.eurofours.com](http://www.eurofours.com)  
[infos@eurofours.com](mailto:infos@eurofours.com)