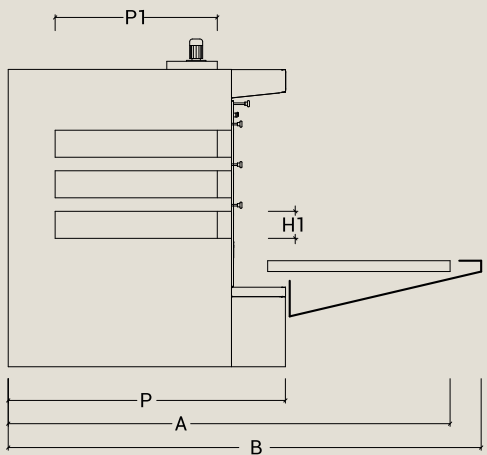
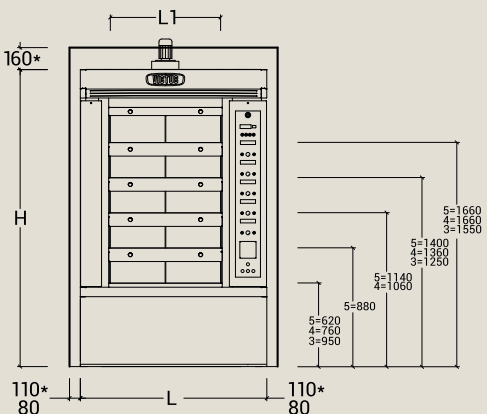


PULSAR COMBAT

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

Modello Model Modell Modelo	Area cottura Baking area Zone de cuisson Backnutzfläche Zona de cocción	Camere Chambers Chambres Kammern Camaras	Porte Doors Portes Türen Puertas	Larghezza porte Door width Largeur portes Türen Breite Anchura puertas	Dim. esterne forn External dim. oven Dim. extérieures four Außenmaße Ofen Med. externas hornos	Dim. interne camere Internal dim. chambers Dim. Intérieures chambres Innenmaße vom Kammern Med. internas camaras	Informameno Loading area Enfournement Einschliess Absorción con economizador	Potenza Power Puisance Leistung Horneado	Assorb.con economiz. Absorption with economizer Absorption avec économiseur Absorption mit Sparvorrichtung Absorción con economizador	Peso Weight Poids Gewicht Peso					
	m²	n.	n.	cm	L	B* P	H cm	A B* cm	kW	kW	Kg				
ELC 3.08/100	2.4	3	1	80	138	205	220	82	100	20	327	350	16.3	8.15	1790
ELC 3.08/125	3.0	3	1	80	138	230	220	82	125	20	352	375	19	9.5	1880
ELC 3.08/165	4.0	3	1	80	138	270	220	82	165	20	432	455	22	11	1960
ELC 3.08/205	5.0	3	1	80	138	310	220	82	205	20	512	535	25.9	12.95	2050
ELC 3.08/245	6.0	3	1	80	138	350	220	82	245	20	592	615	28.9	14.45	2140
ELC 4.08/100	3.2	4	1	80	138	205	220	82	100	20	327	350	21.4	10.7	1880
ELC 4.08/125	4.1	4	1	80	138	230	220	82	125	20	352	375	25	12.5	1960
ELC 4.08/165	5.3	4	1	80	138	270	220	82	165	20	432	455	29	14.5	2050
ELC 4.08/205	6.6	4	1	80	138	310	220	82	205	20	512	535	34.2	17.1	2140
ELC 4.08/245	7.9	4	1	80	138	350	220	82	245	20	592	615	38.2	19.1	2320
ELC 5.08/100	4.1	5	1	80	138	205	220	82	100	16#	327	350	26.5	13.25	1960
ELC 5.08/125	5.1	5	1	80	138	230	220	82	125	16#	352	375	31	15.5	2050
ELC 5.08/165	6.7	5	1	80	138	270	220	82	165	16#	432	455	36	18	2140
ELC 5.08/205	8.3	5	1	80	138	310	220	82	205	16#	512	535	42.5	21.25	2320
ELC 5.08/245	9.9	5	1	80	138	350	220	82	245	16#	592	615	47.5	23.75	2410
ELC 3.12/100	3.7	3	2	60	180	205	220	124	100	20	337	350	19.9	9.95	2170
ELC 3.12/125	4.6	3	2	60	180	230	220	124	125	20	352	375	24.4	12.2	2260
ELC 3.12/165	6.0	3	2	60	180	270	220	124	165	20	432	455	28.6	14.3	2390
ELC 3.12/205	7.5	3	2	60	180	310	220	124	205	20	512	535	33.7	16.85	2530
ELC 3.12/245	9.0	3	2	60	180	350	220	124	245	20	592	615	37.9	18.95	2660
ELC 4.12/100	4.9	4	2	60	180	205	220	124	100	20	327	350	26.2	13.1	2280
ELC 4.12/125	6.1	4	2	60	180	230	220	124	125	20	352	375	32.2	16.1	2370
ELC 4.12/165	8.1	4	2	60	180	270	220	124	165	20	432	455	37.8	18.9	2500
ELC 4.12/205	10.0	4	2	60	180	310	220	124	205	20	512	535	44.6	22.3	2630
ELC 4.12/245	12.0	4	2	60	180	350	220	124	245	20	592	615	50.2	25.1	2770
ELC 5.12/100	6.1	5	2	60	180	205	220	124	100	16#	327	350	32.5	16.25	2390
ELC 5.12/125	7.6	5	2	60	180	230	220	124	125	16#	352	375	40	20	2470
ELC 5.12/165	10.1	5	2	60	180	270	220	124	165	16#	432	455	47	23.5	2610
ELC 5.12/205	12.5	5	2	60	180	310	220	124	205	16#	512	535	55.5	27.75	2740
ELC 5.12/245	14.9	5	2	60	180	350	220	124	245	16#	592	615	62.5	31.25	2880
ELC 3.15/125	5.8	3	2	75	212	230	220	156	125	20	352	375	27.1	13.55	2540
ELC 3.15/165	7.7	3	2	75	212	270	220	156	165	20	432	455	31.9	15.95	2670
ELC 3.15/205	9.5	3	2	75	212	310	220	156	205	20	512	535	37.6	18.8	2800
ELC 3.15/245	11.4	3	2	75	212	350	220	156	245	20	592	615	42.4	21.2	2940
ELC 4.15/125	7.8	4	2	75	212	230	220	156	125	20	352	375	35.8	17.9	2650
ELC 4.15/165	10.2	4	2	75	212	270	220	156	165	20	432	455	42.2	21.1	2780
ELC 4.15/205	12.7	4	2	75	212	310	220	156	205	20	512	535	49.8	24.9	2910
ELC 4.15/245	15.2	4	2	75	212	350	220	156	245	20	592	615	56.2	28.1	3050
ELC 5.15/125	9.7	5	2	75	212	230	220	156	125	16#	352	375	44.5	22.25	2750
ELC 5.15/165	12.8	5	2	75	212	270	220	156	165	16#	432	455	52.5	26.25	2890
ELC 5.15/205	15.9	5	2	75	212	310	220	156	205	16#	512	535	62	31	3020
ELC 5.15/245	19.0	5	2	75	212	350	220	156	245	16#	592	615	70	35	3160
ELC 3.18/125	6.9	3	3	60	242	230	220	186	125	20	352	375	29.8	14.9	2800
ELC 3.18/165	9.2	3	3	60	242	270	220	186	165	20	432	455	32	17.6	2930
ELC 3.18/205	11.4	3	3	60	242	310	220	186	205	20	512	535	41.5	20.75	3060
ELC 3.18/245	13.6	3	3	60	242	350	220	186	245	20	592	615	46.9	23.45	3200
ELC 4.18/125	9.3	4	3	60	242	230	220	186	125	20	352	375	39.4	19.7	2900
ELC 4.18/165	12.2	4	3	60	242	270	220	186	165	20	432	455	46.6	23.3	3040
ELC 4.18/205	15.2	4	3	60	242	310	220	186	205	20	512	535	55	27.5	3170
ELC 4.18/245	18.1	4	3	60	242	350	220	186	245	20	592	615	62.2	31.1	3300
ELC 5.18/125	11.6	5	3	60	242	230	220	186	125	16#	352	375	49	24.5	3010
ELC 5.18/165	15.3	5	3	60	242	270	220	186	165	16#	432	455	58	29	3140
ELC 5.18/205	19.0	5	3	60	242	310	220	186	205	16#	512	535	68.5	34.25	3280
ELC 5.18/245	22.7	5	3	60	242	350	220	186	245	16#	592	615	77.5	38.75	3410



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

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



Macchine
Machinery
Maquinaria
www.turri-srl.com



Refrigerazione
Refrigeration
Refrigeración
www.alaska.it



Forni
Ovens
Hornos
www.victus-srl.com

VICTUS



PULSAR COMBAT

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

PULSAR COMBAT

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



Forno Elettrico Pulsar Combat

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

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

Ogni camera di cottura è dotata di pannello di controllo elettronico indipendente. Sono impostabili: tempo, temperatura, percentuale di potenza del cielo, percentuale di potenza della platea e durata dello sbuffo di vapore. Come standard è fornito l'economizzatore per il solo forno in opzione per l'intero panificio. L'economizzatore permette di impostare la potenza massima che non si vuole superare differenziata fra giorno e notte. L'economizzatore fa pulsare alternativamente l'accensione fra le diverse camere in modo da rispettare sempre i limiti di potenza massima impostati. Come standard è fornita la funzione di programmazione settimanale di accensione automatica del forno.

Caratteristiche tecniche

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

Opzioni

- Economizzatore per l'intero panificio

Electric Deck Oven Pulsar Combat

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

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

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

Technical features

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

Options

- Economizer for whole bakery

Four Électrique Pulsar Combat

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

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

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

Caractéristiques techniques

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

Options

- Économiseur pour la boulangerie entière

Elektrischer Backofen Pulsar

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

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

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

Technische Daten

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

Optional

- Sparvorrichtung für den gesamten Backbetrieb

Horno Eléctrico Pulsar

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

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

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

Características técnicas

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

Opciones

- Economizador para toda la panadería

