



ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ ΑΡΤΟΚΛΙΒΑΝΟΙ 3 - 4 ΟΡΟΦΩΝ ΤΥΠΟΥ ELECTRO-CLIVAN (EM)

Χρήση:

Ιδανικοί για το ψήσιμο όλων των ειδών άρτου και αρτοσκευασμάτων. Η σειρά **Electro-clivan** έχει την δυνατότητα να ψήνει μεγάλες ποσότητες διαφορετικών προϊόντων λόγω της πλήρους ανεξαρτησίας ψησίματος μεταξύ των θαλάμων (ορόφων).

Λειτουργία:

Η λειτουργία του βασίζεται στην μετάδοση θερμότητας μέσω ηλεκτρικών αντιστάσεων, που βρίσκονται τοποθετημένες στην οροφή και στο δάπεδο κάθε ορόφου. Η χρήση ηλεκτρικών αντιστάσεων έχει αποτέλεσμα την ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας στο προϊόν, την ανεξαρτησία, την οικονομία και την υψηλή απόδοση λειτουργίας.

Κάθε ορόφος φέρει ψηφιακό χειριστήριο λειτουργίας με ενδείξεις της παρούσας θερμοκρασίας στην οροφή και στο δάπεδο, χρόνο ψησίματος, κλπ.

Όλα τα μοντέλα των ηλεκτρικών αρτοκλιβάνων μπορούν να εφοδιαστούν και με **extra Σύστημα Λειτουργίας Μειωμένης Ισχύος (Σ.Ο.Λ.)** όπου ένας micro-επεξεργαστής ελέγχει την λειτουργία των ηλεκτρικών αντιστάσεων της οροφής και του δαπέδου κάθε ορόφου για διαστήματα του ενός (1) λεπτού, επιτρέποντας έτσι την μείωση της συνολικής απαιτούμενης ισχύος στο 50%.

Τεχνικά Χαρακτηριστικά Κατασκευής / Τεχνικές προδιαγραφές:

Πρόσωση: Είναι κατασκευασμένη από ανοξείδωτο χάλυβα, και απαρτίζεται από:

Τις κολώνες με τα χειριστήρια ελέγχου, ένα (1) για κάθε όροφο.

Την ποδιά.

Την φούσκα του απορροφητήρα ατμών εφοδιασμένο με φυγοκεντρικό ανεμιστήρα απομάκρυνσης του ατμού.

Πόρτες από πυρίμαχο γυαλί.

Θάλαμος ψησίματος: Είναι κατασκευασμένη από χάλυβα κατασκευών, και απαρτίζεται από:

Σταθερές κεραμικές πλάκες, ειδικά σχεδιασμένες και κατασκευασμένες για την βιομηχανία τροφίμων σύμφωνα με την οδηγία DL108 της 25/1/92.

Ανοξείδωτες ηλεκτρικές αντιστάσεις.

Φωτισμό.

Γεννήτριες ατμού: Ανεξάρτητη γεννήτρια ατμού για κάθε όροφο ψησίματος με μεγάλη ικανότητα παραγωγής ατμού. Ο ατμός παράγεται από ηλεκτρικές αντιστάσεις που ελέγχονται από θερμοστάτη. Η παροχή νερού στις γεννήτριες γίνεται μέσω ηλεκτροβαλβίδας και ελέγχεται από το χειριστήριο.

Εξωτερικά καλύμματα: Είναι κατασκευασμένα από χαλύβδινα φύλλα ηλεκτροστατικής βαφής. Το παχύ στρώμα του πετροβάμβακα που μεσολαβεί μεταξύ των καλυμμάτων και των θαλάμων ψησίματος εγγυάται την ελάχιστη απώλεια θερμότητας.



Steam generator: Independent, large capacity steam generator for each baking deck. The steam is produced by electrical heating elements controlled by a thermostat. The water is supplied through an electro valve and is operated through the control.

Outside covers: Made of electrostatically painted steel sheet. The thick cladding of rock-wool between the outer surfaces and the baking chambers, guarantees minimum heat losses.

Controls: Electronic controls with digital display of temperature and time, as well as programmable automatic starting for the oven.

Accessories:

1. Heavy duty - lightweight setter, for placing the bread in the baking chambers.
2. Galvanizes or inox frame trolley, for transporting the frames.
3. Steel or inox tray trolley, for transporting the trays.
4. Steel trays for the baking of bread and bakery products.



Χειριστήριο ελέγχου: Ηλεκτρονικό χειριστήριο ελέγχου με ψηφιακές ενδείξεις θερμοκρασίας και χρόνου, καθώς επίσης και προγραμματιζόμενη αυτόματη εκκίνηση του κλιβάνου.

Παρελκόμενα:

1. Τελάρο κλιβάνισης ισχυρής κατασκευής, ελαφρό, για την εναπόθεση του ψωμιού στους θαλάμους ψησίματος.
2. Καρότι τελάρων, γαλβανιζέ ή inox για την μεταφορά των τελάρων.
3. Καρότι λαμαρινών, χαλύβδινο ή inox για την μεταφορά των λαμαρινών.
4. Λαμαρίνες σιδήρου για το ψήσιμο του ψωμιού και των αρτοσκευασμάτων.

ELECTRO-CLIVAN (EM) 3 - 4 DECK ELECTRIC BREAD OVENS

Use:

Ideal for baking all kinds of bread and bakery products. The Electro-Clivan series can bake large quantities of different products thanks to the complete independence of the chambers (decks).

Function:

Its function is based on the dissipation of heat through electrical heating elements placed in the roof and the floor of each deck. The use of heating elements allows uniform distribution of the heat over the product, independence, economy and high performance.

Each deck has a digital control with displays of the instant roof and floor temperature, the baking time etc.

All electric oven can be equipped with an extra **Reduced Power Function System (RPFS)** This system uses a microprocessor to control the operation of the heating elements in one (1) minute intervals, allowing 50% reduction of the total required power.

Technical specifications:

Front: Made of stainless steel, it consists of:

- The columns with their controls - one (1) for each deck.
- The unloading table
- The steam hood funnel, which is equipped with a centrifugal fan for the suction of the steam.
- The doors, made of heat proof glass

Baking chamber: Made of mild steel it consists of:

- Fixed ceramic plates, specially designed and manufactured for food industry, according to directive DL 108 of 25/1/92.
- Stainless heating elements
- Lighting

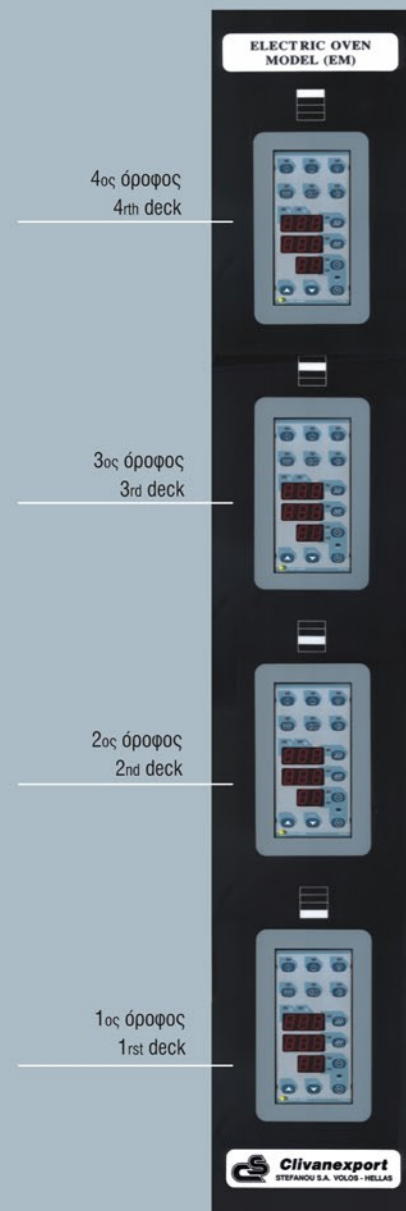
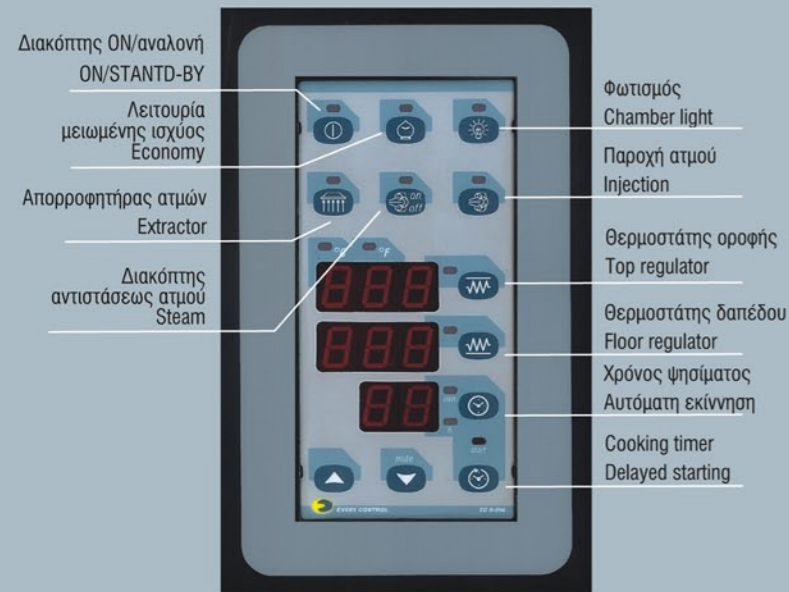
ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ ΑΡΤΟΚΛΙΒΑΝΟΙ 3 - 4 ΟΡΟΦΩΝ ΤΥΠΟΥ

ELECTRO-CLIVAN

**ELECTRO-CLIVAN (EM)
3 - 4 DECK
ELECTRIC BREAD OVENS**

**ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΑΡΤΟΚΛΙΒΑΝΩΝ
3 - 4 ΟΡΟΦΩΝ ΤΥΠΟΥ ELECTRO-CLIVAN (EM)**

**CONTROL PANEL OF THE ELECTRO-CLIVAN (EM)
3 - 4 DECK
ELECTRIC BREAD OVENS**



ΠΙΝΑΚΑΣ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ		TECHNICAL SPECIFICATIONS					
ΜΟΝΤΕΛΟ - MODEL		EM-12/16/4	EM-12/20/4	EM-18/16/4	EM-18/20/4	EM-18/16/3	EM-18/20/3
Βάρος (kg) Weight (kg)		2100	2250	2460	2660	2170	2330
Εξωτερικές διαστάσεις (cm) External dimensions (cm)		185*245*215	185*285*215	246*245*215	246*285*215	246*245*215	246*285*215
Αριθμός θαλάμων Number of chambers		4	4	4	4	3	3
Διαστάσεις θαλάμου ψησίματος (cm) Baking chamber dimensions (cm)		120*160*18	120*200*18	180*160*18	180*200*18	180*160*18	180*200*18
Επιφάνεια ψησίματος (m ²) Baking surface (m ²)		7,7	10	11,5	14,4	8,6	10,8
Παραγωγικότητα (kg/h) Production rate (kg/h)		77	100	115	140	86	110
Μέγιστη επιτρεπόμενη θερμοκρασία (°C) Max. permitted temperature (°C)		300	300	300	300	300	300
Βαθμός θερμοκρασιακής ανόδου (°C/min) Temperature gradient (°C/min)		10	10	10	10	10	10
Χρονικό διάστημα μεταξύ ατμοδοτήσεων (min) Steaming interval (min)		20	20	20	20	20	20
Απορροφητική ικανότητα ανεμιστήρα ατμού (m ³ /h) Steam fan suction rate (m ³ /h)		600	600	600	600	600	600
Εγκατεστημένη Ισχύς (kW) Installed power (kW)		47	59	65	82	49	63
Εγκατεστημένη Ισχύς με σύστημα λειτουργίας μειωμένης ισχύος (kW) Installed power with Reduced Power Function System(kW)		26	32	33	42	26	33
Κατανάλωση ηλεκτρικού ρεύματος (kW/h) Power consumption (kW/h)		26	32	33	42	26	33
Τάση (Volt) Voltage (volts)		240 - 400	240 - 400	240 - 400	240 - 400	240 - 400	240 - 400
Τύπος μαγνητοθερμικού διακόπτη (A) Magneto-thermal switch type (A)	240	160	250	250	320	250	250
	400	100	160	160	160	160	160
Διατομή καλωδίου παροχής (mm ²) Power cable cross section (mm ²)	240	35	50	50	70	50	50
	400	25	35	35	50	35	35

**ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ ΑΡΤΟΚΛΙΒΑΝΟΙ
3 - 4 ΟΡΟΦΩΝ ΤΥΠΟΥ**



**ELECTRO-CLIVAN (EM)
3 - 4 DECK
ELECTRIC BREAD OVENS**



ΣΤΕΦΑΝΟΥ Α.Ε.
ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΚΛΙΒΑΝΩΝ & ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
Α' ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ ΒΟΛΟΥ ΤΑΧΥΔ. ΔΙΕΥΘ.: Τ.Θ. 1003 - 381 10 ΒΟΛΟΣ
ΤΗΛ: 24210 95217 ΤΗΛ. ΚΕΝΤΡΟ FAX: 24210 95262

STEFANOU S.A.
HELLENIC INDUSTRY OF BAKING MACHINERIES & OVENS
A' INDUSTRIAL AREA VOLOS P.O.BOX 1003 - 381 10 VOLOS HELLAS
TEL: +30 24210 95217 FAX: +30 24210 95262

e-mail:clivan@hol.gr
http://www.clivanexport.gr

Η Clivanexport βελτιώνει συνεχώς τα προϊόντα της, τα τεχνικά χαρακτηριστικά είναι δυνατόν να μεταβληθούν χωρίς προειδοποίηση.
Because Clivanexport is continually improving its products, specifications are subjected to changes without notice.