

BARCELONA

FBG (Gás)

Os Fornos de Lastro FERRI são indicados para assamento de produtos de panificação, confeitaria seca e fresca, além de pizzas, salgados e similares.



TECNOLOGIA

Equipado com painel digital, para controle individual de cada câmara. O aquecimento é obtido através de fornalha de tijolos refratários, com queimador tipo flauta para gás GLP ou Natural, que aquecem 2 séries de tubos de aço SCH 80 Mannesman sem costura e irradiam calor uniforme, percorrendo teto e lastro de cada câmara. Cada câmara possui pedras de lastro, para melhor conservar e distribuir o calor.

DIFERENCIAIS

- Controle individual de cada câmara proporciona flexibilidade e economia;
- Assamento integral e homogêneo, dispensando operações intermediárias para correção;
- Economia de gás, devido a maior eficiência do sistema de combustão e distribuição de calor por tubos, além do melhor isolamento térmico, que mantém o calor dentro da câmara.

CAPACIDADE

Pode ser utilizado com assadeiras lisas ou perfuradas, padrão 60 x70 cm de série ou opcional de 60 x 80 cm com alteração nas medidas de profundidade, ou mesmo assar diretamente sobre a pedra de lastro.

CONSTRUÇÃO

As câmaras são individuais e podem ser sobrepostas em até 2 módulos, com aquecimento uniforme e preciso. As câmaras internas e estrutura são em aço carbono, enquanto os revestimentos externos são em aço inoxidável. As portas são em aço inoxidável de série ou opcional em vidro temperado. A fornalha traseira é revestida com tijolos refratários e o isolamento térmico de alto desempenho em lã de vidro.

Modelo	Medidas Externas (m)			Qde. de Câms.	Medidas Internas (m)		Qde. de Assad.	Peso (kg)	Potência (kg/h)
	L	x	A x P		L	x P			
FBG 4.1	1,82	x	2,00 x 2,60	1	1,24	x 1,45	1	2.200	1,5
FBG 4.2	1,82	x	2,00 x 2,60	2	1,24	x 1,45	2	3.000	3,0
FBG 6.1	1,82	x	2,00 x 3,20	1	1,24	x 2,25	1	2.600	2,0
FBG 6.2	1,82	x	2,00 x 3,20	2	1,24	x 2,25	2	3.500	4,0
FBG 9.1	2,40	x	2,00 x 3,20	1	1,85	x 2,25	9	3.700	2,5
FBG 9.2	2,40	x	2,00 x 3,20	2	1,85	x 2,25	18	4.700	5,0