

11/2017

Mod: CRM-4

Production code: CARREL. RW4



Diamond
catering equipment

8.1 Carrello

Nel forno a convezione il composto da trasformare viene sistemato su teglie, poste su carrelli successivamente immessi in camera di cottura.

Il carrello viene fornito completo dell'apparato di trascinamento complementare al sistema installato sul forno **Fig.34** sistema aggancio sollevamento.

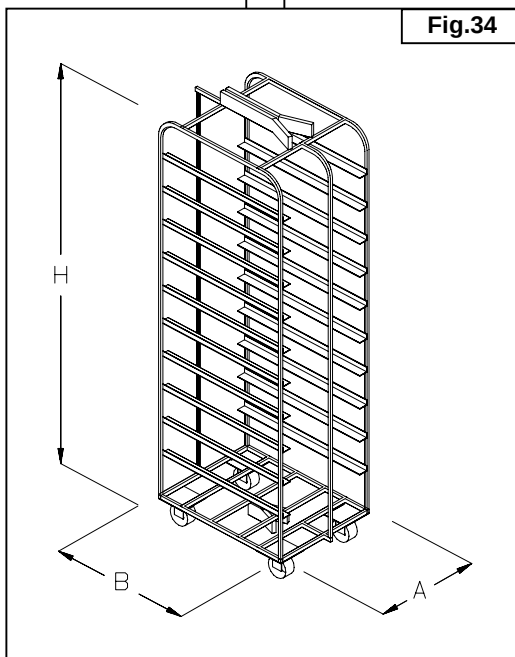
Il carrello riportato in **Fig.35**, indica i possibili ricambi ed è riferito al carrello standard (CON AGGANCIO/SOLLEVAMENTO). Il carrello può essere fornito a 18

piani (TIPO STANDARD), oppure a 15 piani (ESECUZIONE SPECIALE).

Assicurare sempre le teglie al carrello attraverso l'asta di chiusura per evitare la fuoriuscita delle stesse in situazione di carico/scarico. (Fig.35)

La pulizia del carrello si effettua usando acqua bollente e normale detersivo per stoviglie.

Fig.34



8.1 Cart

In the convection oven the dough is placed on trays and loaded on the cart which goes directly into the baking chamber.

The cart is supplied complete with a wheelbase for movement that is complementary to the system installed in the oven **Fig. 34** for the hooking hoist system.

The cart shown in **Fig. 35** indicates the replacement parts and refers to the standard cart (WITH HOOK/HOIST). The cart can be supplied with 18 tiers (STANDARD TYPE) or 15 tiers (SPECIAL TYPE).

Tipo Di Teglie Type of Tray	A	B	H (Con Gancio) (With Hook)
40 x 60	440	640	1665
45 x 65	490	690	1665
45 x 75	490	790	1665
50 x 70	540	740	1665

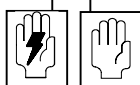
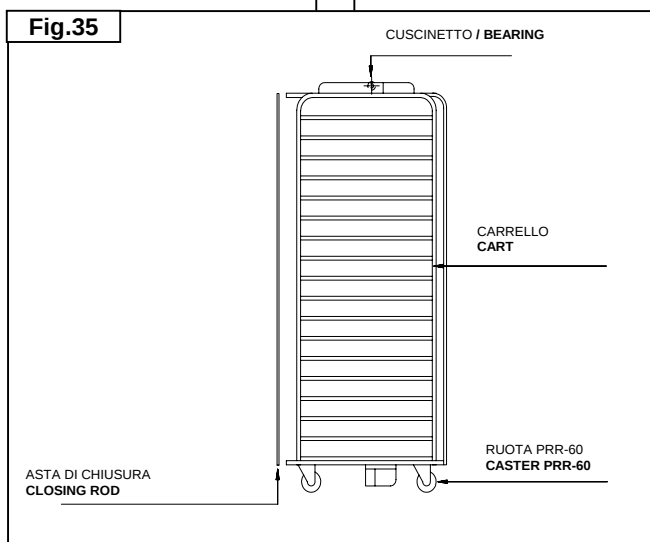


Fig.35



Warning/Caution:
Fasten the trays to the cart with the closing rod to prevent them from falling off during loading and unloading. (Fig.35)