

Spett.le R.E.M. SRL
Via Ferruccia, 16/A
03010 Patrica (FR)

Cavriago (RE), 07/04/2021
C/A Sig. Spaziani

Oggetto: Offerta per forno di cottura elettrico. Ns. rif. OFF. 160-21.

Facciamo seguito alle conversazioni intercorse per trasmetterVi la nostra migliore offerta per:

- **N.1 Forno di cottura elettrico mod. 18**

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Costruzione modulare con pannelli verniciati a polvere ed imbullonati;
- Porta registrabile con guarnizione in cordone di fibra ceramica rinforzata con fibra di vetro;
- Isolamento termico con lana minerale ad alta densità ricoperta con lamierino zincato;
- Pavimento isolato con pannelli rigidi di fibra ceramica;
- Carrello munito di ruote per la movimentazione ed il carico dei motori da trattare con vasca di raccolta gocce amovibile;
- Rotaie per scorrimento carrello nel pavimento;
- Gruppo termico costituito da resistenze elettriche corazzate e ventilatore di ricircolo ad alta efficienza posizionato nella parte posteriore del forno;
- Valvola di scarico aria servo-comandata;
- Controllo del gruppo termico tramite termoregolatore collegato a sonda di temperatura installata sulla parete del forno;
- Termostato di sicurezza elettronico sulla mandata dell'aria calda;
- Pressostato differenziale per l'inserimento delle resistenze solo dopo l'avviamento del ventilatore di ricircolo;
- Quadro elettrico in esecuzione IP 55 con interruttore generale, pulsante di emergenza e strumento di controllo del processo;



1. Foto di alcuni forni elettrici da noi realizzati.

LOGICA DI FUNZIONAMENTO

L'avviamento del ventilatore di ricircolo è comandato dal quadro elettrico; successivamente si procede all'inserimento delle resistenze.

La durata del ciclo è controllata da un controllore di marca Gefran con interfaccia operatore grafica touch con display 7".

Al completamento della durata del ciclo le resistenze vengono automaticamente disinserite mentre il ventilatore continua ad insufflare aria fino a quando la temperatura non è scesa al di sotto di un limite impostabile; in questa fase la valvola di scarico aria è aperta per favorire il raffreddamento.

Durante il funzionamento la valvola di scarico, normalmente chiusa, può essere aperta per un tempo impostabile.

È prevista la possibilità di effettuare un prelavaggio, con le resistenze escluse, prima di dar corso al riscaldamento.



2. Foto dell'interfaccia del quadro elettrico di gestione.

DATI TECNICI

Larghezza utile interna:	1100 mm
Altezza utile interna (dal piano del carrello):	1300 mm
Lunghezza utile interna:	1300 mm
Pot. termica riscaldante:	9 KW
Potenza ventilatore:	0,55 KW
Alimentazione elettrica:	400V – 50Hz – 3f
Max peso materiale:	700 Kg

INDUSTRIA 4.0

Sistema di supervisione del funzionamento del forno da remoto, integrato nel controllore Gefran, dotato di

- porta ethernet per collegamento ad internet;
- possibilità di accesso da remoto.

Questo sistema è in accordo con quanto previsto dal modello Industria 4.0 e quindi può godere delle agevolazioni relative, come previsto dalla legislazione vigente.

PREZZI

Prezzo netto del forno: **€ 14.800 + IVA**

PAGAMENTI

30% all'ordine
50% all'avviso di merce pronta
Saldo alla consegna con Ri.Ba. 60-90 gg dffm.

RESA

Franco nostra sede.

TEMPI DI CONSEGNA

2 mesi da data ordine.

GARANZIA

Un anno di funzionamento max 15 mesi dalla consegna, escluse le parti di normale usura.
Per le parti elettriche ed elettroniche verrà applicata la garanzia dei ns. sub fornitori.

ESCLUSIONI

- allacciamenti elettrici
- camino di scarico

Restiamo in attesa di Vs. comunicazioni e cogliamo l'occasione per porgerVi i ns. più distinti saluti.

Cordiali Saluti,

Tecflam S.r.l.
Christian Bodecchi
337 - 1249429