

## LASTRO 2A STD G4

Linha Lastro



### INDICAÇÕES DE USO

- Indicado para panificação e confeitaria em geral. A nova linha de fornos de Lastro STD G4 Prática oferece a mais versátil e ergonômica modulação do mercado. Versões desde módulo único até quatro módulos, oferecem flexibilidade e ergonomia. Novo sistema de vaporização de alta precisão e potência.

### CARACTERÍSTICAS E FUNCIONALIDADES

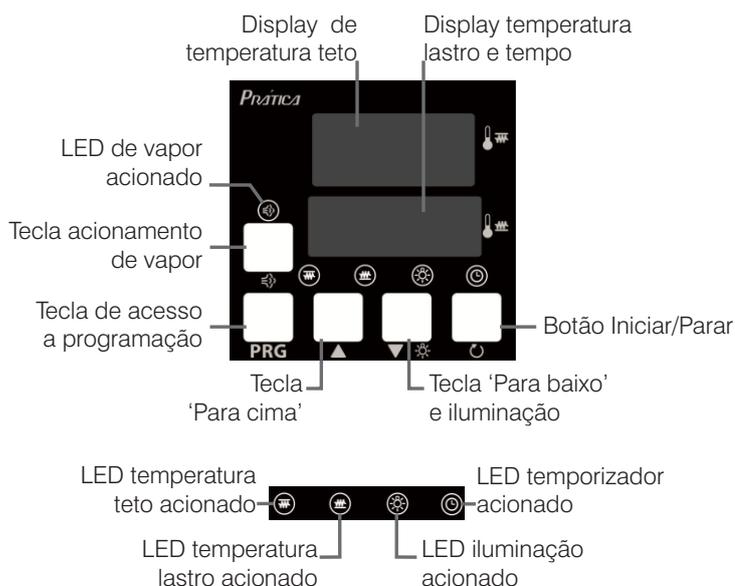
- Controle de temperatura de 50°C a 300°C.
- Construído em aço inoxidável.
- Isolamento de alta performance.
- Porta com sistema exclusivo de fácil remoção e limpeza.
- Vapor gerado por caixa vaporizadora controlada por painel.
- Aquecimento por radiação e convecção natural através de resistências blindadas.
- Funções: Controle e ajuste de temperatura teto e lastro, programação de nível de vapor, timer de até 99 minutos com alarme sonoro (não desliga o forno) e iluminação.
- Uso eficiente de energia.
- 1 ano de garantia.

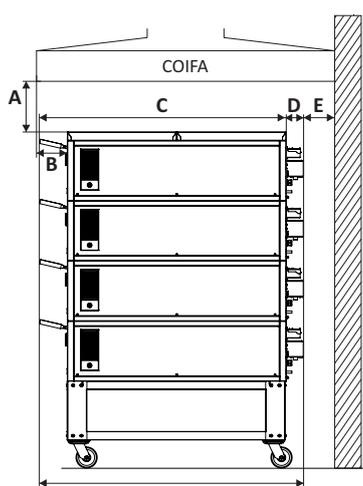
### ACESSÓRIOS DE SÉRIE

- Base e sobreteto (com exceção do módulo avulso).

### ACESSÓRIOS OPCIONAIS

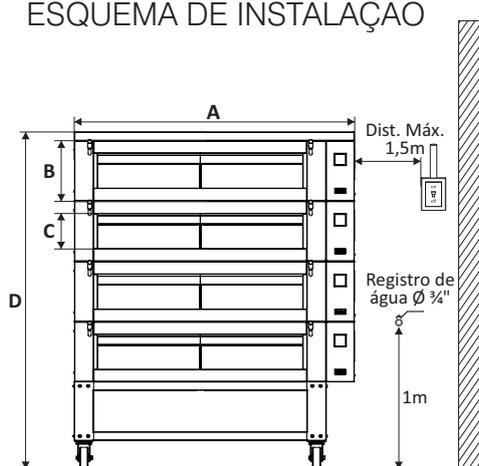
- Forno fácil.
- Assadeira.
- Puxador de assadeira telescópico.
- Filtro de água.





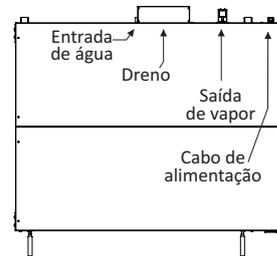
A	B	C	D	E	F
400	300	1478	104	75	1582

### ESQUEMA DE INSTALAÇÃO



Módulo		Câmara	
A	B	C	D
1683	363	210	2029

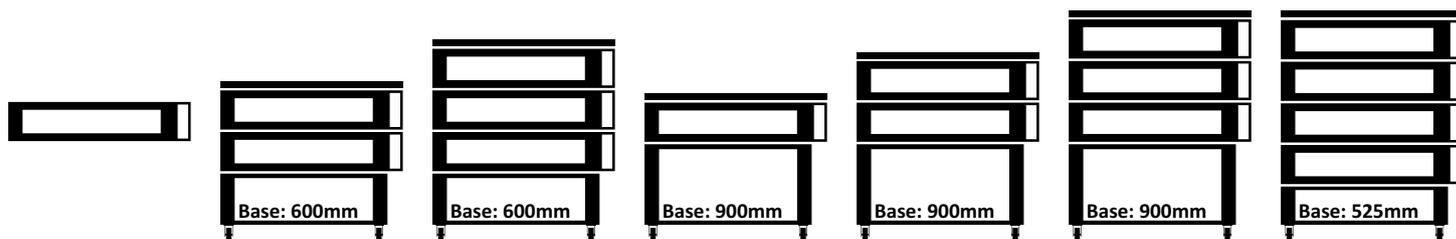
OBS.: COTAS EM MILÍMETROS (mm)



### CONFIGURAÇÕES DISPONÍVEIS

<sup>1</sup> Todas as configurações de montagem, com exceção do módulo avulso, possuem sobreteto de 52mm.

Base:	525	600	900
Assadeira mais baixa:	601	676	976
Demais assadeiras:	Somar 363 por módulo.		



### INSTRUÇÕES GERAIS

É obrigatório a utilização de coifa para captação de vapores gerados durante o forneio. A coifa deve respeitar a altura mínima de 40cm acima do teto e projetar-se 30cm além da face frontal do equipamento.

Não recomendamos posicionar perto de fogões, fritadeiras, chapas e outros equipamentos que liberam gordura, fumaça e calor.

Instalar em local nivelado e ventilado. Instalação incorreta pode anular a garantia.

### ESPECIFICAÇÕES ELÉTRICAS (por módulo)

Certifique-se de que as características da rede elétrica no local da instalação, estejam de acordo com as especificações da etiqueta de identificação localizada na traseira do equipamento.

O disjuntor deve estar localizado no máximo a 1,5m do equipamento.

Esse equipamento deve ser devidamente aterrado para evitar choque elétrico.

As características da rede elétrica no local da instalação são de responsabilidade do cliente.

Modelo	Tensão (V)	Fases	Freq. (Hz)	Potência (kW)	Disjuntor (A)	Consumo (kWh)	Cabo (mm <sup>2</sup> )	Tomada
LASTRO STD G4 2A	220	Tri	50/60	7.3	25	5.1	4x10	32A (3P+T)
	380	Tri	50/60	7.3	16	5.1	5x4	32A (4P+T)

### ESPECIFICAÇÕES HIDRÁULICAS

Conexão de entrada de água de 3/4" BSP.

Aperte as conexões hidráulicas manualmente, não use ferramenta.

Recomendamos filtro original 3M (não incluso) para reduzir a dureza da água. A boa qualidade da água é responsabilidade do cliente e precisa estar de acordo com as seguintes especificações:

Fator pH: 7.0-8.5 Cloreto < 25ppm Alcalinidade: 50-100ppm  
TDS: 50-125ppm Cloreto Livre < 0.1ppm Dureza: 50-100ppm (3<6 gpg)  
Sílica < 13ppm Pressão: 3-60 psi

A saída da água deve ser descarregada em ralo ou ligação a rede de esgoto.

### DIMENSÕES (por módulo)

Dimensões do Forno				Dimensões da Embalagem			
Alt. (mm)	Larg. (mm)	Prof. (mm)	Peso (kg)	Alt. (mm)	Larg. (mm)	Prof. (mm)	Peso (kg)
363	1683	1582	167	660	1870	1760	236
Capacidade	2A.1MOD	2A.2MOD	2A.3MOD	2A.4MOD			
	2 assadeiras 60cm x 80cm	4 assadeiras 60cm x 80cm	6 assadeiras 60cm x 80cm	8 assadeiras 60cm x 80cm			
Distâncias mínimas para ventilação				Distâncias de movimentação do equipamento para manutenção			
Lateral Esquerda	Traseira	Lateral Direita		Lateral Esquerda	Traseira	Lateral Direita	
25mm	75mm	25mm		150mm	150mm	800mm	