

FORNI ELETTRICI VEGA IN MATTONI



Tutti i ns. forni, sono costruiti in robusta carpenteria metallica, con fessure di ventilazione in acciaio pre-verniciato. La camera è rivestita in mattoni refrattari con una temperatura max. nominale di **1450 °C**, mentre la porta rimane è fibra ceramica adatta a sostenere la temperatura massima del forno. Su specifica richiesta e con un a leggera maggiorazione di prezzo sarà possibile avere anche la porta rivestita in mattoni refrattari .
Le resistenze sono in **Kanthal**. I forni vengono forniti completi di piastra refrattaria di base, termocoppia di **tipo K** (per la serie fino a 1100 °C) o **tipo S** (per la serie fino a 1280 °C) e microprocessore **ATR 621** con la possibilità di memorizzare fino a **15 cicli da 20 spezzate per ciclo**.

** Il colore mostrato nella foto in fase di fornitura potrebbe essere diverso in base alla disponibilità del momento.

CARATTERISTICHE TECNICHE



IL MICROPROCESSORE

Con il microprocessore ATR 621 in dotazione avete la possibilità di programmare 15 differenti cicli di cottura (biscotto, cristallina, vetro etc.) ed un massimo di 20 step per ciclo senza dover ogni volta ri-programmare tutto ed avendo in ogni caso la possibilità di modificare a piacimento gli stessi in ogni momento lo si desidera.



LA CARPENTERIA

I ns. forni sono costruiti in robusta carpenteria metallica con tamponamenti in acciaio pre-verniciato e fessure di ventilazione per l'eliminazione della condensa.



IL RIVESTIMENTO

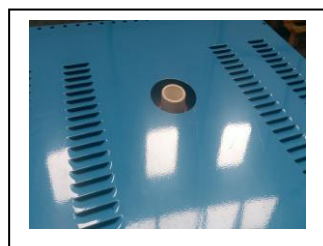
Il rivestimento interno è in mattone refrattario (slebi) tipo JM26, che avendo un maggior potere isolante evitano un surriscaldamento verso l'esterno della carpenteria del forno.

**La porta è invece fibra ceramica adatta a sostenere la temperatura massima del forno . Su specifica richiesta e con un extra sul prezzo è possibile averla in mattoni.



LE RESISTENZE

Le resistenze sono costruite in Kanthal e sono state studiate in modo da essere sostituite facilmente. In caso di rottura infatti, potrete in pochi minuti e in totale autonomia, sostituirle .



IL CAMINO

I forni sono dotati di camino posto nella parte superiore del forno. Il camino, che rimane sempre aperto, ha l'essenziale funzione di evacuare l'umidità degli oggetti ad inizio ciclo ed abbreviare i tempi di raffreddamento della camera a termine cottura.

MODELLI E PREZZI

Serie BT – 1100 °C

MODELLO	CAPACITA'	DIMENSIONI INTERNE	DIMENSIONI ESTERNE	TEMP. MAX	POT.	TENSIONE	PESO	PREZZO € EURO (IVA esclusa)
	Litri	LxPxH mm	LxPxH mm	°C	Kw	Volt	KG.	Euro
VEGA M40	40	300X350X380	685x730x700	1100	2,8	230 monofase	80	1.375,00
VEGA M70	70	400X400X430	655X760X780	1100	3	230 monofase	100	1.530,00
VEGA M85	85	450x450x430	700x650x750	1100	3,5	230 monofase	125	1.755,00
VEGA M100	96	400x400x600	640x700x920	1100	5	230/400 monofase/trifase	130	2.235,00
VEGA M150	150	500x500x600	760x840x920	1100	6,5	230/400 monofase/trifase	160	2.990,00

Serie HT – 1280 °C

MODELLO	CAPACITA'	DIMENSIONI INTERNE	DIMENSIONI ESTERNE	TEMP. MAX	POT.	TENSIONE	PESO	PREZZO € EURO (IVA esclusa)
	Litri	LxPxH mm	LxPxH mm	°C	Kw	Volt	KG.	Euro
VEGA M40 HT	40	300X350X380	655X760X780	1280	3	230 monofase	90	1.475,00
VEGA M70 HT	70	400X400X430	655X760X780	1280	4,5	230 monofase	100	1.720,00
VEGA M100 HT	96	400x400x600	640x700x920	1280	6	230/400 monofase/trifase	130	2.285,00
VEGA M150 HT	150	500x500x600	760x840x920	1280	10	400 trifase	160	3.040,00

STARTER KIT

Vega S.r.l. Vi propone degli speciali " *Starter Kit* " acquistabili solo insieme al forno, che permettono di avere subito a disposizione gli accessori indispensabili per iniziare immediatamente a cuocere. Gli starter kit Vi permettono un ampio risparmio rispetto all'acquisto separato dei singoli accessori.

Lo " *Starter Kit* " comprende il forno, il tavolino con ruote, le piastre refrattarie adatte al forno, le colonnine refrattarie e una resistenza di ricambio.

Le tabelle indicano due totali, il primo (in rosso) indica il costo del forno e degli accessori se fossero acquistati separatamente. Il secondo (in verde) indica il costo del forno e degli accessori acquistati con la formula starter kit. Il prezzo STARTER KIT è valido solo per acquisto in soluzione unica ed abbinata all'acquisto del forno.

APPROFITTA DI QUESTA OPPORTUNITA'

Nelle tabelle i prezzi si intendono IVA esclusa, mentre le quote sono espresse in millimetri.

STARTER KIT 40 Lt	STARTER KIT 70 Lt	STARTER KIT 85 Lt	STARTER KIT 100 Lt	STARTER KIT 150 Lt
VEGA M40 € 1.375,00	VEGA M70 € 1.530,00	VEGA M85 € 1.755,00	VEGA M100 € 2.235,00	VEGA M150 € 2.990,00
TAVOLINO CON RUOTE € 208,00	TAVOLINO CON RUOTE € 208,00	TAVOLINO CON RUOTE € 208,00	TAVOLINO CON RUOTE € 208,00	TAVOLINO CON RUOTE € 295,00
N. 02 PIASTRE REFRATTARIE 270 x 330 x 10 Totale € 49,00	N. 03 PIASTRE REFRATTARIE 380 x 380 x 10 Totale € 72,00	N. 03 PIASTRE REFRATTARIE 430 x 430 x 10 Totale € 87,00	N. 05 PIASTRE REFRATTARIE 380 x 380 x 10 Totale € 120,00	N. 05 PIASTRE REFRATTARIE 480 x 480 x 10 Totale € 155,00
COLONNINE 4 da h 100 8 da h 50 4 spessori da 15 Totale € 42,00	COLONNINE 12 da h 100 4 da h 50. 8 spessori da 15 Totale € 68,00	COLONNINE 12 da h 100 4 da h 50. 8 spessori da 15 Totale € 68,00	COLONNINE 20 da h 100 8 da h 50 8 spessori da 15 Totale € 122,00	COLONNINE 20 da h 100 12 da h 150 8 da h 50 16 spessori da 15 Totale € 176,00
1 RESISTENZA € 29,00	1 RESISTENZA € 29,00	1 RESISTENZA € 29,00	1 RESISTENZA € 36,00	1 RESISTENZA € 40,00
Prezzo totale di tutti gli accessori sopraelencati comprati singolarmente € 1.703,00	Prezzo totale di tutti gli accessori sopraelencati comprati singolarmente € 1.907,00	Prezzo totale di tutti gli accessori sopraelencati comprati singolarmente € 2.147,00	Prezzo totale di tutti gli accessori sopraelencati comprati singolarmente € 2.721,00	Prezzo totale di tutti gli accessori sopraelencati comprati singolarmente € 3.656,00
CON FORMULA STARTER KIT 1.652,00	CON FORMULA STARTER KIT 1.850,00	CON FORMULA STARTER KIT 2.082,00	CON FORMULA STARTER KIT 2.639,00	CON FORMULA STARTER KIT 3.546,00

*Quote espresse in millimetri, prezzi IVA esclusa.

STARTER KIT 40 HT Lt	STARTER KIT 70 HT Lt	STARTER KIT 100 HT Lt	STARTER KIT 150 HT Lt
VEGA M40 HT € 1.475,00	VEGA M70 HT € 1.720,00	VEGA M100 HT € 2.285,00	VEGA M150 HT € 3.040,00
TAVOLINO CON RUOTE € 208,00	TAVOLINO CON RUOTE € 208,00	TAVOLINO CON RUOTE € 208,00	TAVOLINO CON RUOTE € 295,00
N. 02 PIASTRE REFRATTARIE 270 x 330 x 10 Totale € 49,00	N. 03 PIASTRE REFRATTARIE 380 x 380 x 10 Totale € 72,00	N. 05 PIASTRE REFRATTARIE 380 x 380 x 10 Totale € 120,00	N. 05 PIASTRE REFRATTARIE 480 x 480 x 10 Totale € 155,00
COLONNINE 4 da h 100 8 da h 50. 4 spessori da 15 Totale € 42,00	COLONNINE 12 da h 100 4 da h 50. 8 spessori da 15 Totale € 68,00	COLONNINE 20 da h 100 8 da h 50 16 spessori da 15 Totale € 122,00	COLONNINE 20 da h 100 12 da h 150 8 da h 50 16 spessori da 15 Totale € 176,00
1 RESISTENZA € 35,00	1 RESISTENZA € 35,00	1 RESISTENZA € 45,00	1 RESISTENZA € 50,00
Prezzo totale di tutti gli accessori sopraelencati comprati singolarmente € 1.809,00	Prezzo totale di tutti gli accessori sopraelencati comprati singolarmente € 2.103,00	Prezzo totale di tutti gli accessori sopraelencati comprati singolarmente € 2.780,00	Prezzo totale di tutti gli accessori sopraelencati comprati singolarmente € 3.716,00
CON FORMULA STARTER KIT 1.754,00	CON FORMULA STARTER KIT 2.040,00	CON FORMULA STARTER KIT 2.697,00	CON FORMULA STARTER KIT 3.604,00

*Quote espresse in millimetri, prezzi IVA esclusa.

LISTINO ACCESSORI PER FORNO

Descrizione	Prezzo
COLONNINE A TUBO TRAFILATE	
Spessore refrattario da 15 mm.	€ 2,00.=
Colonnina refrattaria a tubo trafilata h 50 mm.	€ 2,50.=
Colonnina refrattaria a tubo trafilata h 100 mm.	€ 3,50.=
Colonnina refrattaria a tubo trafilata h 150 mm.	€ 4,50.=
Colonnina refrattaria a tubo trafilata h 200 mm.	€ 5,50.=
COLONNINE A ROCCHETTO	
Spessore refrattario a rocchetto con base grande h 20 mm.	€ 2,50.=
Colonnina refrattaria a rocchetto base maggiorata h 75 mm.	€ 3,50.=
Colonnina refrattaria a rocchetto base maggiorata h 100 mm.	€ 4,00.=
Colonnina refrattaria a rocchetto base maggiorata h 150 mm.	€ 4,50.=
Colonnina refrattaria a rocchetto base maggiorata h 200 mm.	€ 5,00.=
PIASTRE REFRATTARIE	
Piastra refrattaria adatta a forno da 40 lt. (270x330x10 mm.)	€ 24,50.=
Piastra refrattaria adatta a forno da 70 lt. (380x380x10 mm.)	€ 24,00.=
Piastra refrattaria adatta a forno da 85 lt. (430x430x10 mm.)	€ 29,00.=
Piastra refrattaria adatta a forno da 100 lt. (380x380x10 mm.)	€ 24,00.=
Piastra refrattaria adatta a forno da 150 lt. (480x480x10 mm.)	€ 31,00.=
TAVOLINI PER FORNI	
Tavolino per forno senza ruote adatto a forno da 40/70/85/100 lt.	€ 178,00.=
Tavolino per forno senza ruote adatto a forno da 150 lt.	€ 225,00.=
Tavolino per forno con ruote adatto a forno da 40/70/85/100 lt.	€ 208,00.=
Tavolino per forno con ruote adatto a forno da 150 lt.	€ 295,00.=

*Quote espresse in millimetri, prezzi IVA esclusa.

FAQ – DOMANDE FREQUENTI

Può un forno con una potenza di 3 Kw essere utilizzato in una casa con contatore standard da 3 Kw ?

Sì . Il forno assorbe 3 Kw ma il Vs. contatore , da contratto, ha una potenza di 3 Kw ma con una franchigia del 10 % e quindi la vera potenza disponibile è di 3,3 Kw . Sufficiente quindi a far funzionare il forno insieme alle normali utenze domestiche con consumo limitato (es. lampadine – frigorifero- computer etc.). Ovviamente non sarà possibile far funzionare contemporaneamente con il forno elettrodomestici che abbiano una potenza impegnativa (es. phon-lavastoviglie – forno elettrico per alimenti – stufette elettriche etc) .

Per verificare quanto citato basta guardare la Pag 1 della propria bolletta ENEL che riporta la “potenza contrattualmente impegnata” e la “potenza disponibile”

PAGINA n° 1 BOLLETTA ENEL

Attenzione: Enel non richiede pagamenti delle bollette porta a porta.



DATI FORNITURA

Le abbiamo fornito energia in

TIPOLOGIA CONTRATTO:

Uso Domestico residente
con Tariffa D2 monoraria

- tensione di fornitura 220 V - Bassa Tensione

- potenza contrattualmente impegnata 3 kW (chilowatt)

- potenza disponibile 3,3 kW (chilowatt)

RIEPILOGO LETTURE E PRELIEVI FATTURATI



DATI CONSUMI

Totale energia elettrica fornita

Acconti bollette precedenti per quote energia

Totale energia elettrica fornita e imposte

Importo IVA 10% (su imponibile di euro)

Totale altri proventi e oneri

TOTALE DELLA BOLLETTA

Sul retro del foglio trova il dettaglio importi della bolletta.

Ci sono manuali che spiegano il funzionamento del forno?

Sì. All'interno del forno troverete un manuale di uso e manutenzione e un manuale per il microprocessore. In caso di necessità, la programmazione e lo start del primo ciclo di cottura può essere fatta telefonicamente con un nostro incaricato.

Chi provvede allo scarico?

Lo scarico del forno dall'automezzo del ns. corriere deve avvenire con mezzi propri. I forni pesano tra gli 80 e i 100 kg. e sono "scaricabili" anche a mano in due/tre persone. E' eventualmente disponibile sia il servizio di sponda idraulica, per fare scendere a terra il collo, sia un servizio di facchinaggio. Questi servizi vengono addebitati al costo e calcolati al momento dell'eventuale ordine.

Sarò avvisato dell'arrivo del corriere?

Per venire incontro alle esigenze dei nostri clienti abbiamo predisposto che la consegna venga concordata direttamente con il nostro corriere, il quale vi avviserà telefonicamente prima della consegna. L'importante è fornire un numero di telefono al quale si possa essere sempre reperibili.

Il forno è compreso di accessori in refrattario?

No il forno non è compreso di accessori. Viene fornito esclusivamente con una piastra refrattaria da porre alla base del forno. Gli altri accessori come colonnine, piastre, porta caselle, treppiedi, sono forniti a parte.

Quali accorgimenti devo prendere prima di installare il forno?

E' consigliabile fare installare una presa interbloccata di tipo industriale con fili di sezione adeguata al consumo continuo del forno. I fili che sono comunemente utilizzati negli impianti elettrici delle case, sono troppo "sottili" e quindi non adatti a sostenere l'assorbimento continuo del forno. La presa può essere installata con molta semplicità dal Vs. elettricista. In ogni caso, non manomettere la presa installata nel forno o utilizzare adattatori. E' consigliato inoltre, eseguire una cottura a vuoto per permettere al forno di pulirsi totalmente da eventuali residui della lavorazione che possono rimanere all'interno della camera.

Quanto consuma un forno?

Prendiamo come esempio un forno da 3 Kw ed effettuiamo una cottura con ciclo per biscotto standard che dura mediamente 9 ore in salita. Il consumo si ottiene moltiplicando i 3 kw per il totale della durata del ciclo in salita (nel ns. caso 9 ore). Il 70% del totale kw è l'effettiva potenza consumata dal forno. Riassumendo: $3 \text{ kw} \times 9 = 27 \times 70\% = 18,90 \text{ Kw}$. Questo è il consumo effettivo del forno. Per calcolarne il costo moltiplicate il valore (18,90 kw) per il costo/kw che potete trovare sulla Vs. bolletta. Ricordiamo che il calcolo è indicativo e che dipende da numerosi fattori (es. quantità di materiale caricata sul forno).

Che tipo di assistenza offrite?

I forni sono costruiti in maniera che durino nel tempo e ci consentano di ridurre al minimo eventuali interventi di manutenzione e controllo. Offriamo gratuitamente una tempestiva e qualificata assistenza telefonica che ci permette di diagnosticare e risolvere il 95% degli eventuali inconvenienti che possono accadere. Nel caso l'intervento telefonico non fosse sufficiente, sarà nostra cura ritirare il forno ed effettuare la riparazione. La garanzia prevede nel primo mese dalla data di acquisto, il ritiro del forno gratuitamente. Nei successivi 23 mesi, il trasporto viene addebitato al cliente. A nostro carico rimangono (durante la garanzia) le spese di riparazione. La garanzia ha precise restrizioni che potete trovare nel testo completo delle norme di garanzia che può essere richiesto ai ns. uffici.

E se si rompe una resistenza?

Le resistenze sono sempre pronta consegna e possono essere *facilmente* sostituite senza l'intervento di tecnici o elettricisti. Questo Vi permette di annullare i costi di intervento. Anche i materiali che costituiscono il forno (es. fibra, colla refrattaria ecc..) sono sempre disponibili presso il nostro magazzino. La spedizione può essere effettuata in 5 giorni lavorativi, la consegna del materiale dipende dalla vostra località di residenza.

E se si rompe il microprocessore ?

I casi in cui l'ormai super collaudato microprocessore ATR 621 si rompa oppure abbia dei malfunzionamenti, sono molto molto rari.

Comunque , per ogni evenienza , abbiamo sempre degli strumenti disponibili a magazzino, che possono essere spediti a destino entro 24 h a mezzo corriere espresso. Sostituire il microprocessore è molto semplice e , come nel caso delle resistenze, è disponibile un **Video Tutorial** che mostra passo passo come fare .

Il forno è costruito a norma?

Sì, il forno viene costruito secondo la normativa CE in vigore. Viene appositamente corredato di certificato di conformità (dove vengono indicate le norme di sicurezza) e targhetta punzonata CE.

E se in futuro decidessi di cambiare forno?

Il forno è un investimento che dura nel tempo. Se in futuro decideste di passare ad un forno di dimensioni maggiori o minori, noi valutiamo gratuitamente il vostro usato e se ancora in buono stato e funzionante lo ritiriamo e scontiamo il valore sull'acquisto del nuovo.