

Drago D2



MODELL : DRAGO D2 mit Steuertafel DRAGO CONTROL oder MANUELLER STEUERTAFEL

Ideal für Holzöfen mit einem Innendurchmesser von 115 bis 160 cm.

Er wird nach Maß entsprechend der Ofenhöhe konstruiert. Im Ofenboden muss eine Bohrung mit Ø 150 mm hergestellt werden, in die der Flansch mit dem Rohr aus hitzebeständigem Stahl eingesetzt wird. Es ragt um ca. 2-3 cm aus der Backebene hervor, um den Brenner zu schützen.

Drago D2 ist mit weltweit zertifizierten Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet, er verfügt über 2 Magnetventile mit doppelter Gasdichtung Typ On/Off und eine Steuereinheit für die Zündung und Flammenkontrolle, die das Prinzip der Ionisierung nutzt. Dieses System garantiert die höchste Sicherheit, die heute im Handel zu finden ist.

Drago D2 hat zwei Fackeln. Der Brenner funktioniert mit kleiner und großer Flamme, und die Verbrennungsluft wird unabhängig an jeder Fackel eingestellt, um größte Helligkeit zu erreichen. Dies erleichtert die Ofensteuerung maximal und ermöglicht eine spürbare Brennstoffeinsparung.

Die Steuertafel ist die NEUE Drago Control, eine hoch entwickelte Steuereinheit, die für die Temperatursteuerung in Bezug auf die technischen Eigenschaften der Holzöfen hergestellt wurde. Die Bedienung ist intuitiv und einfach, sie vermeidet ein Verbrennen der Pizzen und garantiert außerdem konstante Produktionsqualität und eine spürbare Brennstoffeinsparung. Am roten Display kann man zu jedem Zeitpunkt die Ofeninnentemperatur kontrollieren, am grünen Display wird die eingestellte Backtemperatur geprüft und ganz einfach verstellt. Drago Control hat auch die BOOSTER-Funktion für die große Flamme speziell für Pizzabäcker, die neapolitanische Pizza backen: Damit kann der Ofen für eine bestimmte Zeit vorgeheizt werden, bevor die Pizza hineingeschoben wird, und das Abschalten erfolgt automatisch.

- Die Displays können die Temperatur in Grad C° oder Grad F° anzeigen.
- Es gibt die Möglichkeit, den Brenner unabhängig von der eingestellten Temperatur auf kleiner Flamme zu blockieren.
- BOOSTER-Funktion für einen zeitgesteuerten Betrieb mit großer Flamme mit einem Countdown bis zum automatischen Abschalten.
- Maximal einstellbare Backtemperatur über 500°
- An der Vorderseite der Kontrolleinheit sind alle Tasten in die Steuertafel integriert.

MODELLO	POTENZIALITÀ TERMICHE		PRESSIONE	VOLUME	ATTACCO	ALIMENTAZIONE	ASSORBIMENTO	PESO
	in Kw	in Kcal/h	GAS	GAS	GAS	ELETTRICA	in Watt	in Kg
			in mbar	in Nm3/h	in pollici	in Volt		

	<i>Min</i>	<i>Max</i>	<i>Min</i>	<i>Max</i>	<i>Min</i>	<i>Max</i>	<i>Min</i>	<i>Max</i>				
DRAGO D2 GAS METANO	6	34	5.000	29.200	7	25	0,63	3,59	1/2"	230 V monofase	100	8
DRAGO D2 GPL	6	34	5.000	29.200	20	50	0,20	1,22	1/2"	230 V monofase	100	8