

# P55F

## Forno Elettrico a Pozzetto Modulare Basso Consumo

P55F un forno elettrico professionale a pozzo per alta temperatura, con caricamento verticale, progettato utilizzando le più innovative tecnologie per cercare di soddisfare pienamente tutte le esigenze, di prestazioni elevate professionali anche in piccole dimensioni.

Grazie all'alto contenuto tecnologico, è costruito con struttura autoportante monoscocca inox e pannelli isolanti composti in fibra ceramica alveolare alleggeriti, ad alto rendimento, di esclusiva progettazione Ceam, è stato possibile conciliare prestazioni molto elevate e professionali con consumi energetici minimi tanto da renderne possibile l'utilizzo anche in locali con impianti elettrici standard minimi, visto che il suo assorbimento è poco superiore a quello di un tostapane, inoltre è anche molto leggero facilitandone il movimento.

Tra gli accessori disponibili, ci sono due moduli di prolunga verticale, uno piccolo passivo (Non alimentato) della lunghezza di 150 mm ed un secondo modulo più grande che raddoppia la capacità del forno. In questo caso il modulo è attivo (Alimentato) con potenza aggiuntiva di soli 800W. Grazie a questi moduli è possibile adattare il forno anche ad esigenze di cottura transitorie particolari. I moduli sono facilmente inseribili e removibili ad incastro senza necessità di interventi tecnici specializzati.

Il forno base non è dotato di sistema di regolazione, e può essere usato anche manualmente, con l'ausilio di un termometro portatile manuale. L'eventuale sistema di regolazione automatica è sempre opzionale, con la possibilità di scegliere tra la sola regolazione ed una versione evoluta con programmatore multi-programma.

Tutti sistemi di regolazione opzionali sono già dotati di porta di comunicazione seriale, e con un apposito ulteriore kit possono essere telecomandati da remoto via rete lan/web tramite il servizio web [cws.cloud](http://cws.cloud), il servizio è accessibile con il pagamento di un attivazione una tantum e un canone mensile/annuale.



Le prolunghe

- Caratteristiche Tecniche**
- Forma: A Pozzo - Cilindrica con base ottagonale
  - Struttura: Autoportante in acciaio inox
  - Dimensioni Esterne : Diam. 520 mm - Altezza 660
  - Dimensioni Interne : Diametro 470 mm - Altezza Utile 350
  - Peso totale : 36 Kg. circa accessori esclusi
  - Alimentazione : 230 Vac 50 Hz - Monofase
  - Assorbimento : Max 2500 Watt circa
  - Temperatura massima : 1050 °C
  - Prestazioni Max : 1000 °C in 5 ore con 15 Kg di carico
  - Opzioni disponibili:
    - Regolazione Automatica Regolazione / Programmazione
    - Prolunga Forno Passiva - H150 mm (Non alimentata)
    - Prolunga Forno Attiva - H350 mm (Alimentata 800 W)
    - Servizio controllo forno by web in cloud ([www.cws.cloud](http://www.cws.cloud))

### Come Ordinare:

Il forno a pozzo P55F con tutta la documentazione disponibile, gli accessori e i prodotti correlati, sono fruibili e scaricabili online tramite il sito [sensorstore.it](http://sensorstore.it) alla pagina specifica del prodotto, accessibile anche direttamente con Tablet o Smartphone mediante il sistema QrCeam semplicemente inquadrano il codice al lato:



**CEAM** Control equipment

Via Val D'Orme No. 291 - 50053 Empoli (FI) Italy Tel. (+39) 0571 924181 - Fax. (+39) 0571 924505 - Skype Name: ceam\_info  
Internet Web Portal: [www.ceamgroup.com](http://www.ceamgroup.com) - E.mail: [info@ceamgroup.it](mailto:info@ceamgroup.it) - Division Web: [www.ceamcontrolequipment.it](http://www.ceamcontrolequipment.it) - Support Web: [www.ceamsupport.it](http://www.ceamsupport.it)  
File: P55F\_IT\_S1 - Rev. 02/21 - © [www.ceamgroup.com](http://www.ceamgroup.com) - Il presente documento è puramente indicativo, e la CEAM si riserva la facoltà di modificarne il contenuto senza darne preavviso alcuno

