



Salone Internazionale delle Tecnologie
e Prodotti per Panificazione,
Pasticceria e Dolciario

International Baking and Technology
Exhibition for Bakery, Pastry
and Confectionery



Tecnologie e Prodotti
per Pizza e Pasta Fresca

Products and Technology
for Pizza and Fresh Pasta

SCHEDA SEGNALAZIONE NOVITA' PRODOTTO NEW PRODUCT DESCRIPTION FORM

RAGIONE SOCIALE ESPOSITORE/EXHIBITOR'S NAME:

HOONVED

NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME:

RCC,

PRINCIPALI SETTORI DI UTILIZZO/ MAIN BRANCHES OF USE:

Panificazione/Bakery	X <input type="checkbox"/>	Pizza/Pizza	X <input type="checkbox"/>
Pasticceria/Patry	X <input type="checkbox"/>	Pasta Fresca/ Fresh Pasta	X <input type="checkbox"/>
Dolciario/Confectionery	X <input type="checkbox"/>	Gelato/Ice Cream	<input type="checkbox"/>

TESTO DESCRITTIVO DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION:

L'RCC, è un accessorio applicabile ai modelli Cap 10-12-15 e C90E.

Il sistema, grazie ad un scambiatore, permette di recuperare il calore in sottoforma di vapore (generato durante la fase di risciacquo a 85°C) che fuoriesce all'apertura della capote /porta.

Il calore recuperato viene utilizzato per preriscaldare l'acqua, ottenendo un risparmio di energia pari circa al 25%. Il sistema, non avendo filtri, non richiede nessuna manutenzione.

Garantisce migliori condizioni di lavoro non essendoci vapore né umidità della stanza.

The Condenser Unit "RCC" is a device suitable on models Cap 10-12-15 and C90E.

The system, through a heat exchanger, is based on the use of the heat/steam (generated during the rinse cycle at 85 ° C) that comes out from the opening of the hood / door.

The recovered heat is used to preheat the water, saving energy equivalent to about 25%. The system does not contain filters; no maintenance is required.

It guarantees better working conditions as no steam and humidity are present in the room.