

Ref: FRM/4G-F

Rotor Line

**Four pour boulangerie et pâtisserie,
rotatif, 15 ou 18 Niv.(450x650 mm ou 500x700 mm)**



- Version au gaz.
- En Option : Chariot 15 ou 18x 450x650 mm (ou) 15 ou 18x 500x700 mm, bruleur (mazout ou gaz) ainsi que le chariot interne (non livré avec le four).
- Conçus pour des productivités très importantes, enfournement et déenfournement rapide.
- Façade en acier inox AISI 304.
- Échangeur de chaleur en acier à "haut rendement", très faible consommation d'énergie.
- Chariot tournant, accrochage du chariot supérieur.
- Chambre de cuisson, réalisé en acier inox AISI 304.
- Porte du four avec poignée athermique, dispositif de sécurité et large vitre securit.
- Aspirateur pour évacuation du condensât de série.
- Panneau des commandes analogique, régulation de la température électronique de 50 a 300°C.
- Éclairage intérieur .
- Vaporisateur incorporé (livré de série).

·**mm (LxPxH) :1500x1480xh2360**

·**kcal/h :35000**

·**kW :1**

·**Volt : 400-230/3N 50Hz**

·**kg :700**

·**M³ : 5**