TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	23,5
poids net (Kg)	650
largeur (mm)	980
profondeur (mm)	1500
hauteur (mm)	2020

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

FOUR ROTATIF ÉLECTRIQUE pour PAIN ET PÂTISSERIE, capacité 15 ou 18 PLAQUES de 400x600 mm :

.

- **convient aussi bien aux boulangeries** qu'aux **pâtisseries** ;
- **compact** mais avec **une capacité de production considérable** ;
- structure particulièrement étroite (compartiment de service situé sur la partie arrière du four) ;
- **revêtement extérieur en tôle prélaquée** ;
- **chambre de cuisson** , **façade et porte en acier inoxydable** ;
- **Base en acier inoxydable 30/10** ;
- **porte double vitrée** ;
- **hotte aspirante motorisée** ;
- **nouvelle chambre de combustion à haut rendement et entièrement démontable** ;
- **nouvel humidificateur amélioré** , facile d'accès et entièrement amovible ;
- **vanne manuelle pour évacuer l'excès de vapeur** ;
- **Chariot de cuisson AMOVIBLE** (**non inclus**) : Le système d'accrochage particulier, en plus d'assurer un ancrage solide du chariot pendant les phases de cuisson, peut être facilement déverrouillé afin de permettre le retrait du chariot du four, la possibilité d'extraire le chariot permet d'accélérer les opérations de chargement/déchargement du produit et de faciliter le nettoyage interne du four ;
- **panneau de commande électromécanique** : boutons et instrumentation électromécaniques ; compte tenu de l'utilisation d'instruments à commande directe, l'utilisation de ce type de panneau est particulièrement simple et immédiate ;
- charnières de porte à droite **.**

Caractéristiques de construction

- dimensions hors tout (c'est-à-dire l'espace minimum requis pour le passage du four démonté) : 980x875 mm

- largeur maximale du chariot (espace prévu entre le chariot et les côtés du cadre de porte : 40 mm) : 450 mm
- Diagonale maximale du chariot (espace prévu entre le chariot et les parois de la chambre : 30 mm) : 740 mm
- Charge maximale du chariot 70 kg

Caractéristiques techniques
- surface de cuisson m2 3,6
- **capacité 15 ou 18 plateaux de mm 400x600, selon le type de chariot choisi**
- production horaire 50 Kg
- température maximale de fonctionnement 300 °C
- hauteur minimale de la pièce 270 cm
- gradient de montée en température (four vide) °C/min 12
- gradient de montée en température (avec pleine charge du four) °C/min 6

Caractéristiques du ventilateur
- Débit d'air du ventilateur (Mod. ECB 260) : m3/min 14÷32
- puissance du moteur de ventilation (1400 tr/min - Mod. H80A4VE/B5) : ch (kw) 0,75 (0,55)

Caractéristiques de l'extracteur de vapeur
- Débit d'air de l'extracteur (Mod. R2E 225 RA92-09) : m3/min 8÷20
- Puissance du moteur d'aspiration : 0,15 kW
- diamètre de la cheminée de sortie de vapeur : 150 mm

Caractéristiques de l'humidificateur
- Intervalle d'humidification (avec le four à une température de 250 °C) : min 20
- pression d'eau entrante : bar 1,5 ;
- Diamètre du tuyau d'arrivée d'eau pouce 1/2 "
- Diamètre du tuyau d'évacuation d'eau en pouces 1"

Consommation
- consommation journalière moyenne (valeur indicative et calculée sur au moins 8 heures de fonctionnement) : Kg/h 1,4 ÷ 2,2

Accessoires/Optionnels :
- **Chariot porte-plateaux extractible** , **pour 15 plateaux 400x600 mm** (non inclus), **pas de 97 mm** , avec structure tubulaire carrée en acier inoxydable de 20 mm, roues pivotantes résistantes à la chaleur Ø 80 mm et structure entièrement démontable.
- **Chariot porte-plateaux extractible** , **pour 18 plateaux de 400x600 mm** (non inclus), **pas de 80 mm** , avec structure en tube carré en acier inoxydable de 20 mm, roues pivotantes résistantes à la chaleur Ø 80 mm et structure entièrement amovible.
- cellule.

marquage CE
Fabriqué en ITALIE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
ZU-MINIROTORFAN40X60E	Four électrique rotatif pour pain et pâtisserie, capacité 15/18 plaques de mm 400x600, V.400/3, Kw.23,5, poids 650 kg, dim.mm.980x1500x2020h	**€ 0,00** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 8 à 15 jours

Maniglia porta con impugnatura in bachelite nera termo-refrattaria

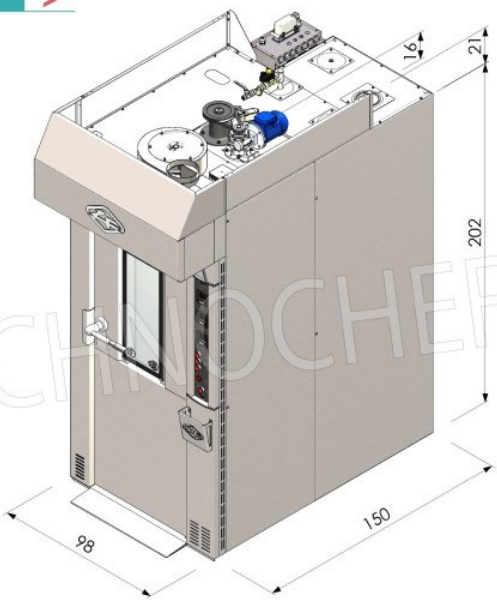
TECHNOCHEF.IT

Porta robusta e di notevole spessore

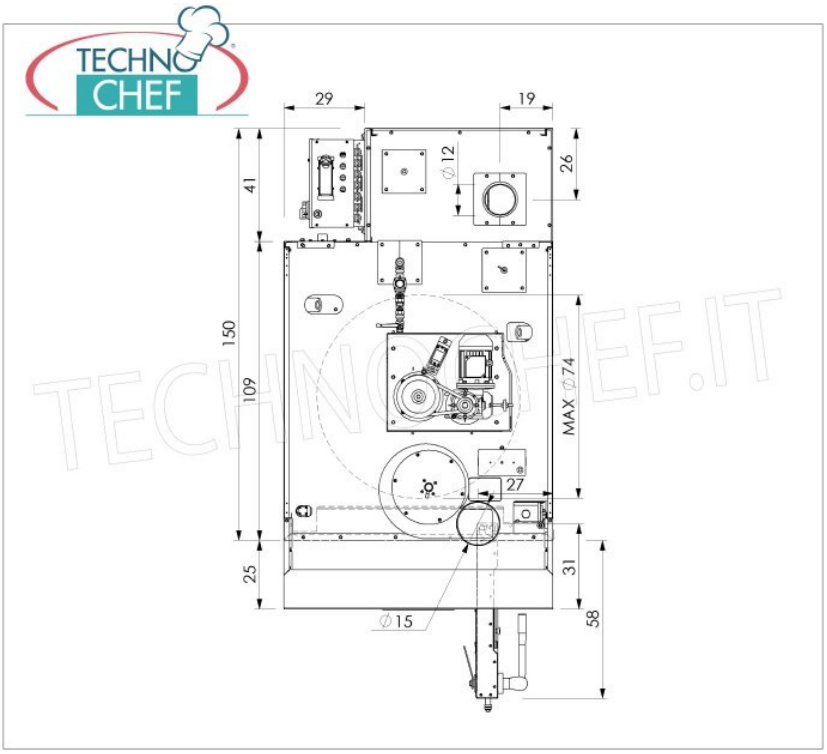
TECHNOCHEF.IT

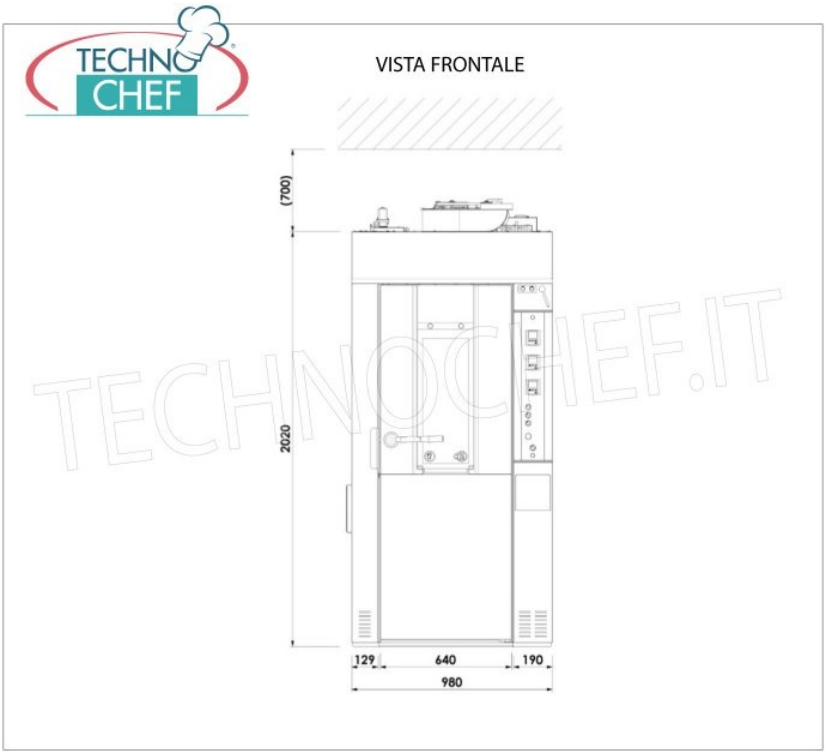
Doppio vetro per un maggior isolamento termico

TECHNOCHEF.IT

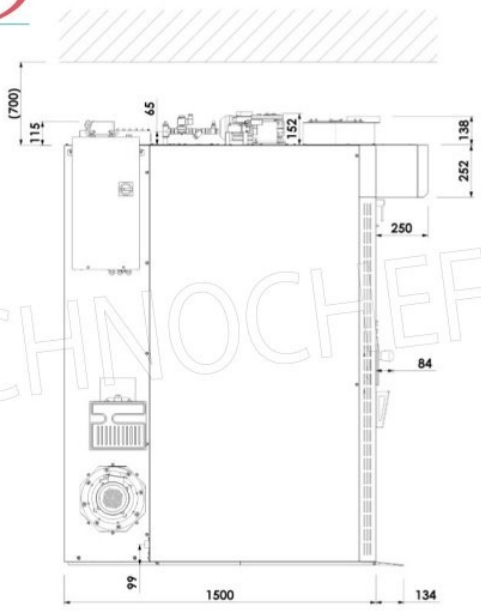


TECHNOCHEF.IT


29
19
41
26
∅12
150
109
MAX ∅74
27
25
31
58
∅15

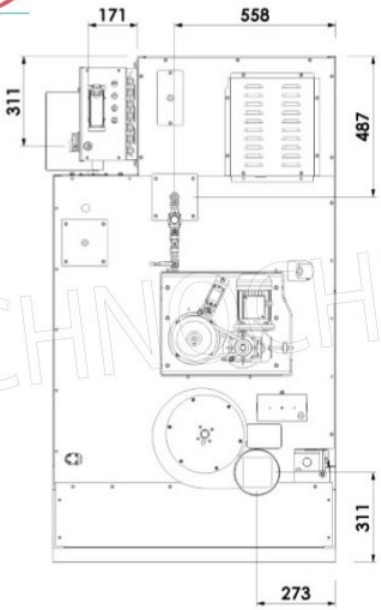

VISTA FRONTALE
(700)
2020
129
640
190
980

VISTA LATERALE



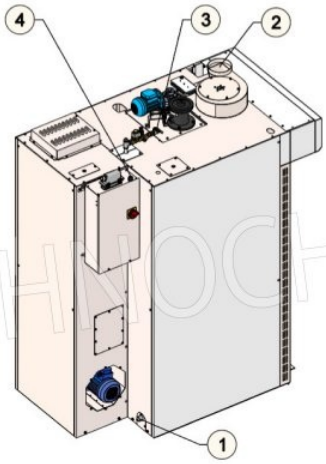
TECHNOCHEF.IT

VISTA SUPERIORE



TECHNOCHEF.IT

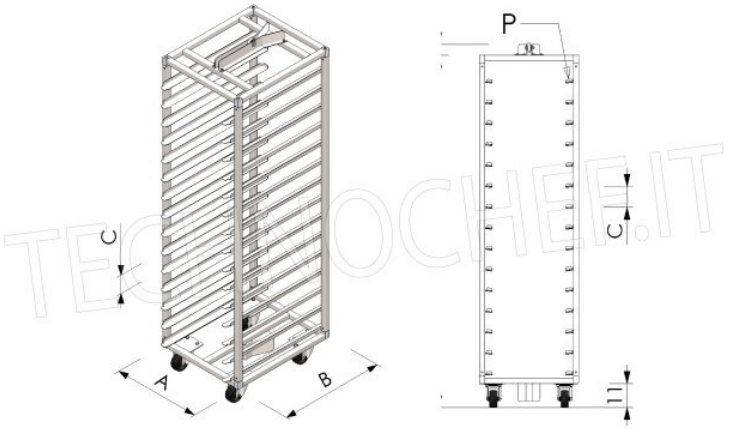
SCHEMA ALLACCIAMENTI



1	Scarico eccedenza acqua	Ø 1"
2	Tubazione scarico vapori	Ø 150 mm
3	Alimentazione acqua umidificatore	Ø 1/2"
4	Arrivo energia elettrica	23,5 kW

Carrello porta-teglie estraibile per forno rotativo

OPTIONAL CARRELLO



TECHNOCHEF.IT

A	cm	45
B	cm	65
H	cm	162