



#### FICHE TECHNIQUE

<b>alimentation électrique</b>	Trifase
<b>Volts</b>	V 400/3
<b>fréquence (Hz)</b>	50
<b>puissance (KW)</b>	23,5
<b>poids net (Kg)</b>	700
<b>largeur (mm)</b>	1260
<b>profondeur (mm)</b>	1870
<b>hauteur (mm)</b>	1590

#### DESCRIPTION PROFESSIONELLE

##### **FOUR ROTATIF ÉLECTRIQUE pour PAIN ET PÂTISSERIE, capacité 10 ou 12 PLAQUES de 600x800 mm :**

- convient aux boulangeries ou pâtisseries de petite et moyenne taille ;
- encombrement réduit (notamment en hauteur) ;
- **hotte aspirante motorisée;**
- **escargot d'extraction à la vapeur en acier inoxydable ;**
- **Base en acier inoxydable 30/10 ;**
- **porte double vitrée ;**
- **chambre de cuisson , façade et porte en acier inoxydable ;**
- **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 de fixation spécial, 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-poussoirs et instrumentation électromécaniques, compte tenu de l'utilisation d'instruments de commande directe, l'utilisation de ce type de panneau est particulièrement simple et immédiate ;
- **possibilité de placer sur le four une chambre de cuisson électrique à 2 plaques ou alternativement une cellule de levage à 12 plaques ;**
- charnières de porte à droite.

#### Caractéristiques de construction

- dimensions hors tout supérieures (c'est-à-dire l'espace minimum requis pour le passage du four démonté) : 1260x660 mm
- largeur maximale du chariot (espace prévu entre le chariot et les côtés du cadre de porte : 50 mm) : 710 mm
- Diagonale maximale du chariot (espace prévu entre le chariot et les parois de la chambre : 30 mm) : 1020 mm
- Charge maximale du chariot 80 kg

#### Caractéristiques techniques

- surface de cuisson m<sup>2</sup> 5,8
- **capacité 10 ou 12 plateaux de 600x800 mm, selon le type de chariot choisi**
- production horaire 75 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 280) : m<sup>3</sup>/min 16÷35
- 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) : m<sup>3</sup>/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 d'entrée : 1,5 bar ;
- 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 12 ÷ 19

#### Accessoires/Optionnels :

- **Chariot porte-plateaux extractible , pour 10 plateaux de 600x800 mm** (non inclus), **pas de 114 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.
- **Chariot porte-plateaux extractible , pour 12 plateaux de 600x800 mm** (non inclus), **pas de 95 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.

#### marquage CE

Fabriqué en ITALIE

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
<b>ZU-BABY60X80E</b>	Four électrique rotatif pour pain et pâtisserie, capacité 10/12 plaques de mm 600x800, V.400/3, Kw.23,5, poids 700 kg, dim.mm.1260x1870x1590h	<b>€ 0,00</b> <i>TVA exclue</i> <b>Expédition à calculer</b> <b>Livraison 8 à 15 jours</b>



Maniglia porta con impugnatura in bachelite nera termo-refrattaria

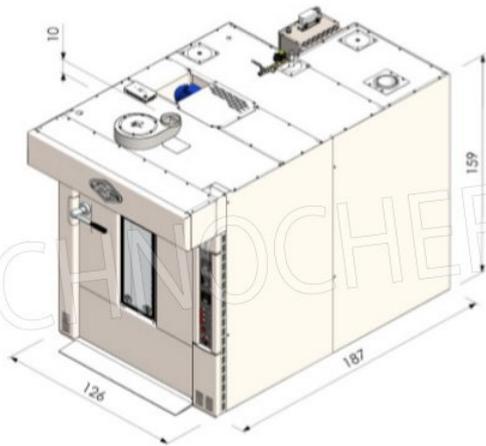


Porta robusta e di notevole spessore





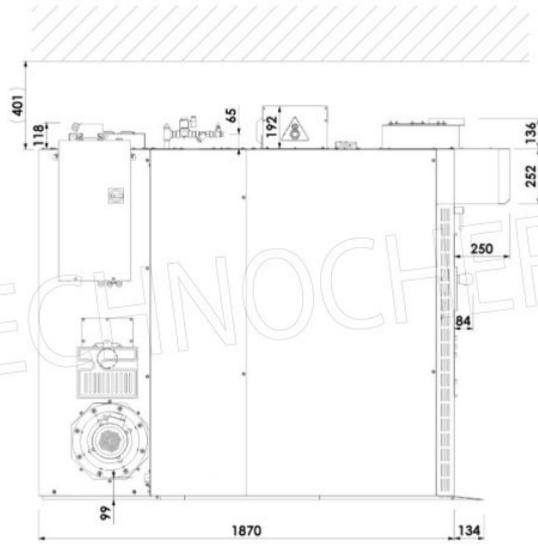
Doppio vetro per un maggior isolamento termico



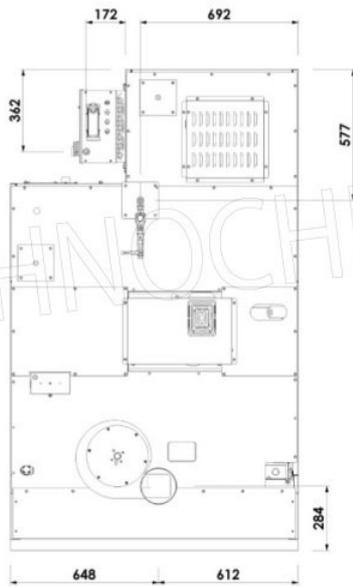




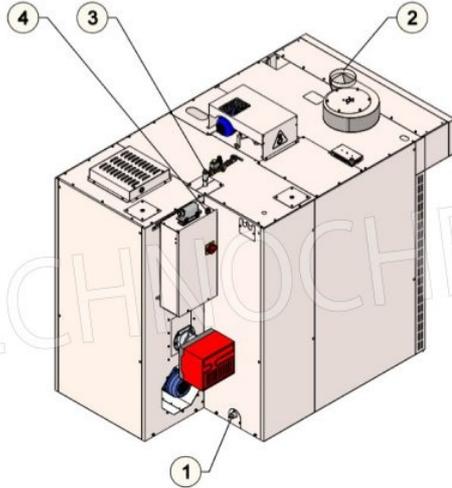
VISTA LATERALE



VISTA SUPERIORE



SCHEMA ALLACCIAMENTI



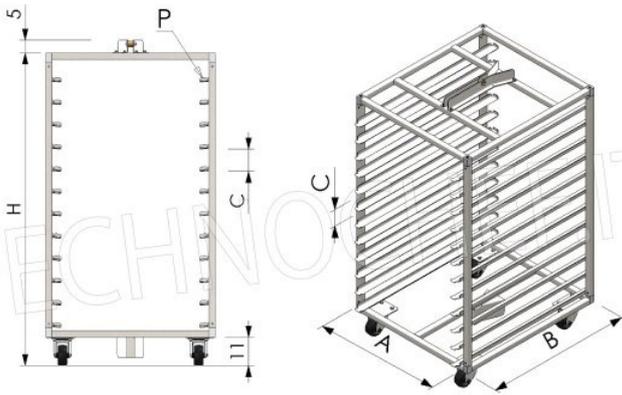
1	Scarico eccedenza acqua	Ø 1"
2	Tubazione scarico vapori	Ø 150 mm
3	Alimentazione acqua umidificatore	Ø 1/2"
4	Arrivo energia elettrica	23,5 kW



Carrello porta-teglie estraibile per forno rotativo



### OPTIONAL CARRELLO



<b>A</b>	cm	<b>65</b>
<b>B</b>	cm	<b>84</b>
<b>H</b>	cm	<b>122</b>