


FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Trifase
Volts	V 400/3
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	17,00
poids net (Kg)	450
largeur (mm)	980
profondeur (mm)	1500
hauteur (mm)	1470

DESCRIPTION PROFESSIONELLE
FOUR ROTATIF ÉLECTRIQUE pour PAIN ET PÂTISSERIE, capacité 10 ou 12 PLAQUES de 400x600 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 (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 60 kg

Caractéristiques techniques

- surface de cuisson m2 2,8;
- **capacité 10 ou 12 plateaux de 400x600 mm, selon le type de chariot choisi**
- production horaire 42 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 230) : m3/min 11÷28
- 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'aspirateur (Mod.R2E 190 A026-05) : m3/min 9÷10
- Puissance du moteur d'aspiration : 0,1 kW
- diamètre de la cheminée de sortie de vapeur : 120 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 moyenne journalière (valeur indicative et calculée sur au moins 8 heures de fonctionnement) : Kg/h 9 ÷ 13

Accessoires/Optionnels :

- **Chariot porte-plateaux extractible , pour 10 plateaux de 400x600 mm** (non inclus), **pas de 90 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 400x600 mm** (non inclus), pas de **80 mm** , avec structure tubulaire carrée 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
ZU-BABY40X60E	Four électrique rotatif pour pain et pâtisserie, capacité 10/12 plaques de mm 400x600, V.400/3, Kw.17,00, poids 450 kg, dim.mm.980x1500x1470h	<p>€ 0,00</p> <p><i>TVA exclue</i></p> <p>Expédition à calculer</p> <p>Livraison 8 à 15 jours</p>



Maniglia porta con impugnatura in bachelite nera termo-refrattaria

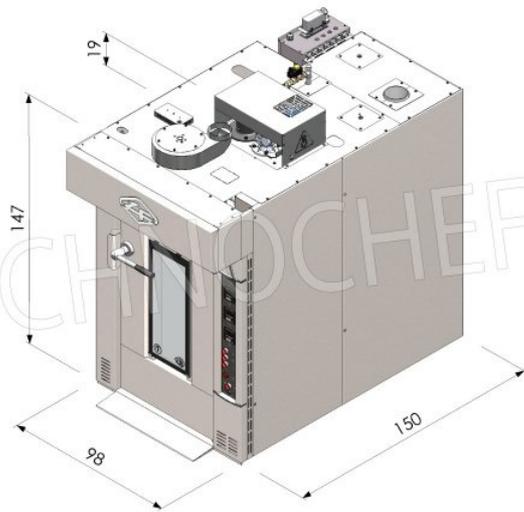


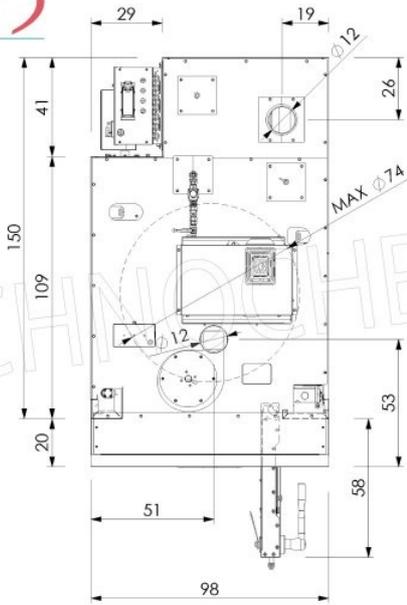
Porta robusta e di notevole spessore



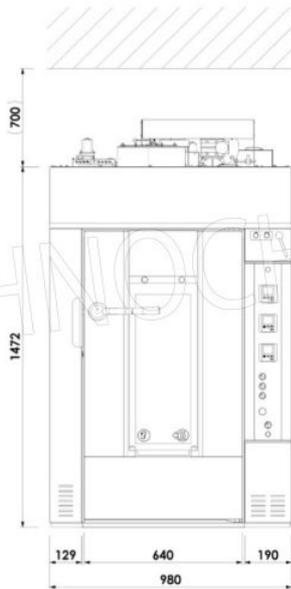


Doppio vetro per un maggior isolamento termico



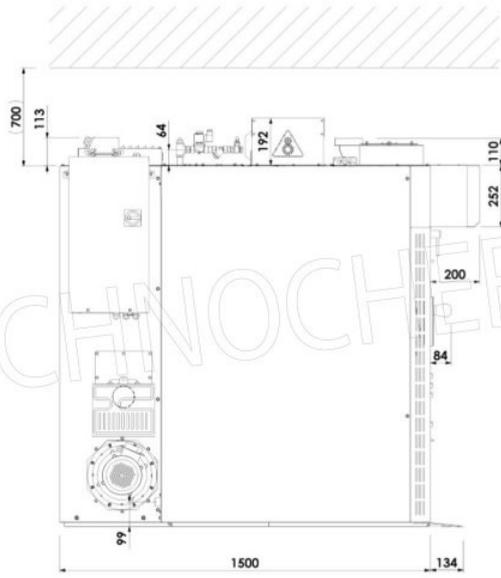


VISTA FRONTALE

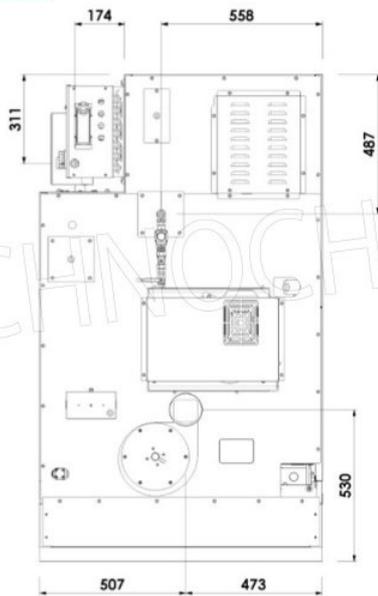




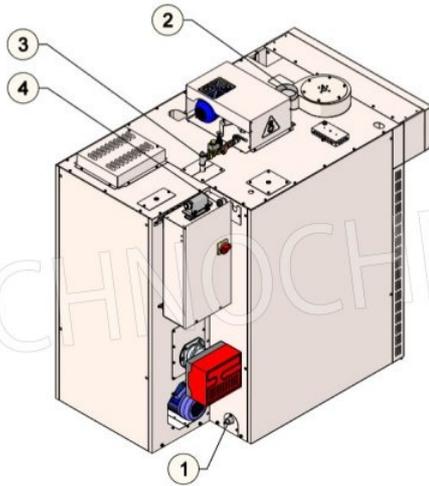
VISTA LATERALE



VISTA SUPERIORE



SCHEMA ALLACCIAMENTI



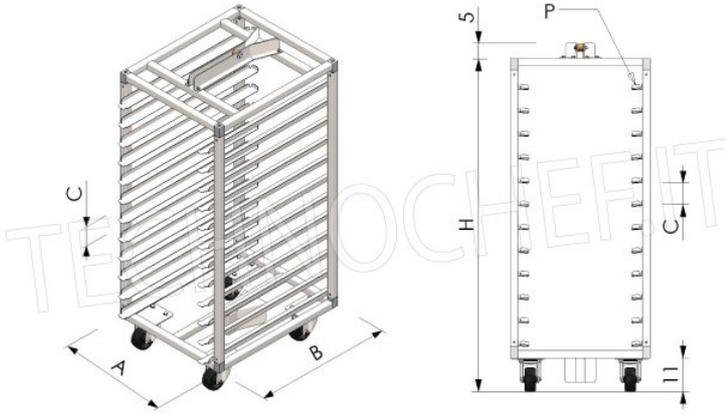
1	Scarico eccedenza acqua	Ø 1"
2	Tubazione scarico vapori	Ø 120 mm
3	Alimentazione acqua umidificatore	Ø 1/2"
4	Arrivo energia elettrica	17 kW



Carrello porta-teglie estraibile per forno rotativo



OPTIONAL CARRELLO



A	cm	45
B	cm	64
H	cm	110