



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



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
ZU-MINIROTORFAN40X60E	FOUR ROTATIF ÉLECTRIQUE pour PAIN ET PÂTISSERIE, capacité 15/18 plaques de 400x600 mm, V.400/3, Kw.23,5, Poids 650 Kg, dim.mm.980x1500x2020h	
DESCRIPTION PROFESSIONELLE		

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

- adapté aussi bien aux ateliers de boulangerie qu'à ceux de pâtisserie ;
- compact mais avec une capacité de production notable ;
- structure particulièrement étroite en largeur (compartiment de service situé sur la partie arrière du four) ;
- bardage extérieur en tôle pré-peinte ;
- chambre de cuisson , façade et porte en acier inoxydable ;
- piètement en acier inoxydable 30/10 ;
- porte à double vitrage ;
- hotte aspirante motorisée ;
- nouvelle chambre de combustion à haut rendement et totalement amovible ;
- nouvel humidificateur amélioré , facile d'accès et totalement amovible ;
- vanne manuelle pour évacuer l'excès de vapeur ;
- Chariot de cuisson AMOVIBLE (non inclus) : Le système d'accouplement particulier, en plus de garantir 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 des produits et de faciliter le nettoyage interne du four ;
- panneau de commande électromécanique : boutons de commande et instrumentation électromécaniques ; compte tenu de l'utilisation d'instruments commandés directement, l'utilisation de ce type de panneau est particulièrement simple et immédiate ;
- charnières de porte à droite .

Caractéristiques constructives

- taille plus grande (signifie l'espace minimum nécessaire au passage du four démonté) : 980x875 mm
- largeur maximale du chariot (espace entre le chariot et les côtés du cadre de porte : 40 mm) : 450 mm
- diagonale maximale du chariot (espace entre le chariot et les parois de la chambre : 30 mm) : 740 mm
- charge maximale du chariot 70 kg

Caractéristiques techniques

- surface de cuisson 3,6 m²
- capacité 15 ou 18 plateaux 400x600 mm, selon le type de chariot choisi
- production horaire 50 kg
- température de fonctionnement maximale 300 °C
- hauteur minimale de la pièce 270 cm
- gradient de montée en température (avec four vide) °C/min 12
- gradient de montée en température (avec four à pleine charge) °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) : hp (kw) 0,75 (0,55)

Caractéristiques de l'extracteur de vapeur

- débit d'air extrait (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 de l'eau d'entrée : 1,5 bar ;
- diamètre du tuyau d'arrivée d'eau en pouces 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/Options :

- chariot à 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 totalement amovible.
- chariot à plateaux extractible , pour 18 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 totalement amovible.
- cellule.

Marquage CE

Fabriqué en Italie

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

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO

DESCRIPTION

PRIX/LIVRAISON

ZU-CAR15TM40X60



**TECHNOCHEF - Chariot extractible pour 15
PLATEAUX de 40X60, Mod.CAR15TM40X60**

Chariot à plateaux, capacité 15 plateaux 400x600 mm,
pas mm 97, dim.mm.450x650x1620h

ZU-CAR18TM40X60



**TECHNOCHEF - Chariot extractible pour 18
plateaux de 40X60, Mod.CAR18TM40X60**

Chariot à plateaux coulissants, capacité 18 plateaux de
400x600 mm, pas de 80 mm, dim.mm.450x650x1620h



Maniglia porta con impugnatura in bachelite nera termo-refrattaria



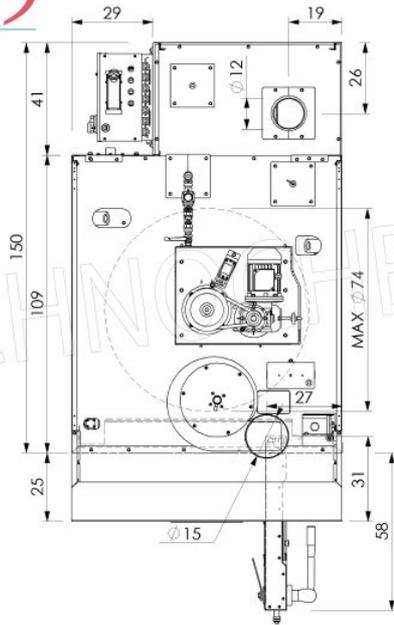
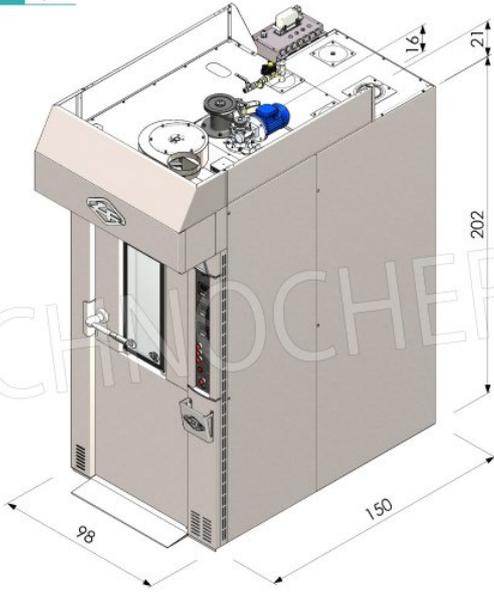


Porta robusta e di notevole spessore



Doppio vetro per un maggior isolamento termico



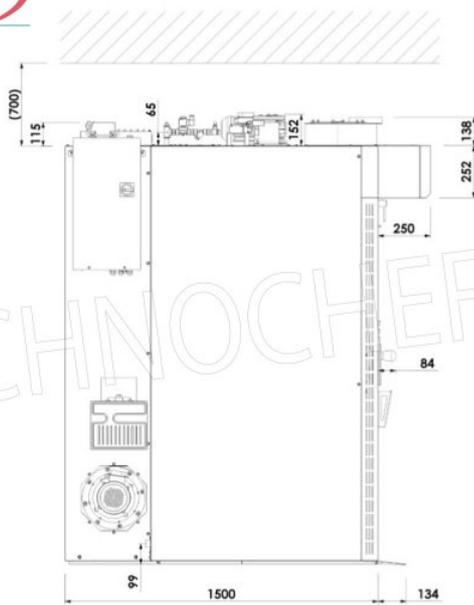




VISTA FRONTALE

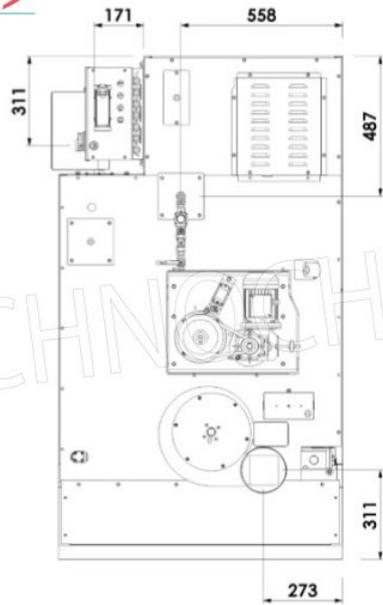


VISTA LATERALE

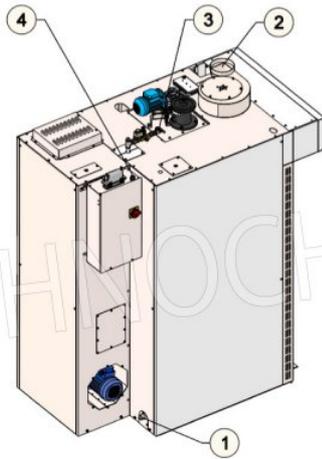




VISTA SUPERIORE



SCHEMA ALLACCIAMENTI



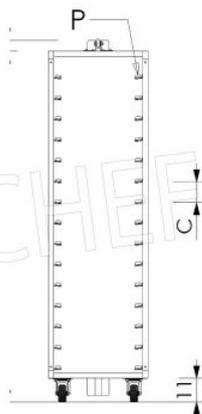
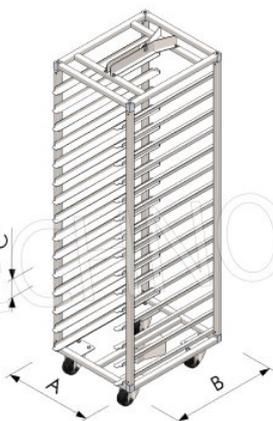
- | | | |
|---|-----------------------------------|----------|
| 1 | Scarico eccedenza acqua | Ø 1" |
| 2 | Tubazione scarico vapon | Ø 150 mm |
| 3 | Alimentazione acqua umidificatore | Ø 1/2" |
| 4 | Arrivo energia elettrica | 23,5 kW |



Carrello porta-teglie estraibile per forno rotativo



OPTIONAL CARRELLO



A	cm	45
B	cm	65
H	cm	162