

Four rotatif à convection

Boulangerie · Pâtisserie · Électrique ou gaz

JUSQU'À 8,6 M² DE CUISSON

Électrique ou gaz | 300 °C | 8 à 36 plaques selon modèle

Un chariot, une cuisson régulière : le four rotatif des boulangeries.

Four rotatif à convection pour la boulangerie et la pâtisserie, jusqu'à 300 °C, en 5 tailles de 1,9 à 8,6 m² de surface de cuisson. Version électrique ou gaz ; les modèles 1 et 2 intègrent une étuve de fermentation. Tableau tactile avec vanne d'évacuation automatique des vapeurs et variateur de vitesse de ventilation en option.

POINTS FORTS

- Électrique ou gaz, de 8 à 36 plaques
- Étuve de fermentation intégrée (modèles 1 et 2)
- Variateur de vitesse de ventilation en option
- Chariot inox disponible

FOUR ROTATIF — électrique 400 V triphasé + neutre, 50 ou 60 Hz / gaz

Modèle	Énergie	Encombrement L × P × H (mm)	Poids (kg)	Puissance	T° max (°C)	Surface de cuisson (m^2)	Plaques (cm)
1	électrique	920 × 1240 × 2270	350	13 kW	300	1,9	8 (40 × 60)
1	gaz	920 × 1240 × 2420	400	20,9 kW (18 000 kcal/h)	300	1,9	8 (40 × 60)
2	électrique	1070 × 1440 × 2270	410	13 kW	300	2,3	8 (45 × 65 ou 50 × 70)
2	gaz	1070 × 1440 × 2420	470	23,3 kW (20 000 kcal/h)	300	2,3 à 2,8	8 (45 × 65 ou 50 × 70)
3 L	électrique	980 × 1750 × 2240	650	23,5 kW	300	3,6 à 4,3	15 / 18 (40 × 60)
3 L	gaz	980 × 1750 × 2240	650	33,7 kW (29 000 kcal/h)	300	3,6 à 4,3	15 / 18 (40 × 60)
4 L	électrique	1120 × 1930 × 2240	800	28 kW	300	4,35 à 5,25	15 / 18 (45 × 65 ou 50 × 70)
4 L	gaz	1120 × 1930 × 2240	800	40,7 kW (35 000 kcal/h)	300	4,35 à 5,25	15 / 18 (45 × 65 ou 50 × 70)
5 L	électrique	1330 × 2450 × 2520	1100	47 kW	300	8,6	18 / 36 (60 × 80 ou 40 × 60)
5 L	gaz	1330 × 2450 × 2520	1100	64 kW (55 000 kcal/h)	300	8,6	18 / 36 (60 × 80 ou 40 × 60)

Modèles 3, 4 et 5 existent aussi en version F (profondeur réduite) ; encombrements sur demande. Brûleur gaz naturel, propane ou fioul pour les versions gaz.

OPTIONS ET ACCESSOIRES

- Tableau tactile avec vanne d'évacuation automatique des vapeurs
- Variateur de vitesse de ventilation (inverter)
- Chariot inox pour modèles 3, 4 ou 5
- Étuve de fermentation Rotor, 1 ou 2 portes, 2 ou 4 chariots