

Four rotatif WINNER

WINNER
Four rotatif

1/2
03.09.2012

Performances élevées pour peu d'argent

Caractéristiques

Le four à chariot rotatif WINNER est adapté à la cuisson de

- pains
- pains moulés
- toutes sortes de petits pains
- pains briochés, hamburgers
- gâteaux
- biscuits
- croissants et autres

Équipements

- de série
- commande ETS 10
- pack sécurité (normes CE)
- arrêt automatique du plateau de rotation

Avantages

Échangeur thermique avec une surface importante, en forme de "S"

- pas de surchauffe
- peu de points de soudure, longue durée de vie

Système de retenue de chariot universel

- pour pratiquement tous types de chariots - pas de fixation spécifique sur le chariot

Cheminée des gaz installée dans le système de circulation d'air

- utilisation optimale de l'énergie

Diamètre important de rotation de 1.250 mm

- tous types de chariots d'une dimension diagonale de 1250 mm peuvent être employés

Construction modulaire

- modules pré montés qui permettent une mise en service en moins de 24 heures

Possibilité de placer le four des 3 cotés

- meilleure occupation au sol

Faible hauteur de construction

- hauteur minimale nécessaire seulement 2,5 m

Grande hotte de buage (Option)

- absorption de l'air chaud de la chambre de cuisson

Toutes les pièces d'entretien et de maintenance sont des produits standards

- disponibles dans le monde entier

Options

- Grande hotte de buage
- version avec 2ème porte à l'arrière



Four rotatif WINNER

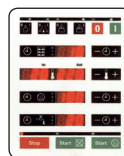
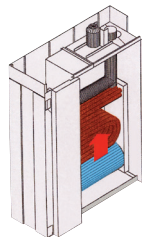
WINNER
Four rotatif

2/2
03.09.2012

Détails techniques

L'échangeur du WINNER fixe les normes

Le nouvel échangeur breveté possède un concept de chaleur supérieur soit avec un ventilateur de circulation d'air placé au dessus. L'échangeur a essentiellement moins de points de soudure et les tubes ont, grâce à leur forme en "S", plus de place pour la dilatation sans trop solliciter le matériel. Le danger de rupture des points de soudure est quasi exclu. Le canal d'évacuation des gaz est aussi installé dans la circulation d'air. Le four atteint ainsi un degré d'efficacité énergétique optimal, les économies qui en découlent sont non négligeables.



Commande ETS 10

Le tableau de commande simple et logique est accessible à tous. Le clavier avec un film de protection robuste est facilement nettoyable.

Données techniques

Dimensions

Largeur en mm	2.100
Profondeur avec 1 porte en mm	1.700
Profondeur avec porte supplémentaire à l'arrière en mm	1.850
Hauteur sans hotte de buée en mm	2.460
Hauteur avec hotte de buée en mm	2.770
Hauteur sous plafond nécessaire sans hotte en mm	2.600
Hauteur sous plafond nécessaire avec hotte en mm	2.850
Hauteur de la porte en mm	1.850
Largeur de la porte en mm	1.090
Poids du four en kg	1.600 hotte incluse

Chariot pour WINNER avec une porte

Hauteur max. du chariot en mm	1.810
Taille du chariot	presque toutes tailles de chariots possible
Diamètre de rotation en mm	1.250
Poids max. supportable par le plateau de rotation en kg	350

Chariots pour WINNER avec porte suppl. à l'arrière seulement chariot avec fixation de type rototherm

Plaques de cuisson

pour Winner avec une porte

Dimensions max. en mm	800 x 1.000 (31 x 39 ")
-----------------------	-------------------------

pour WINNER avec porte suppl. à l'arrière

Dimensions max. plaques de cuisson en mm	600 x 1.000 oder 2 x 530 x 650
--	--------------------------------

Valeurs de raccordements

Puissance électrique pour chauffage électrique en kW	60
Ventilateur et commande en kVA	2,5
Possibles tensions de service	200 V - 50 / 60 Hz 230 V - 50 / 60 Hz 400 V - 50 Hz 440 V - 50 / 60 Hz
(autres tensions sur demande)	415 V - 50 Hz
Puissance de chauffe (fioul / Gaz) en kW	95

