

## 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

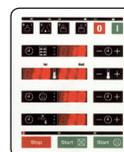
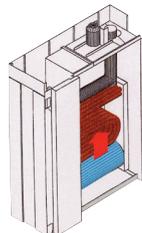
WINNER  
Four rotatif

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

