



INDUSTRIA

Four Rotatif





SMART

SLIM

MEDIO

SUPER

INFO	SMART	SLIM	MEDIO	SUPER
N° trolleys	1	1	1	1
Dim. trays	40x60 50x70	40x60 50x70	60x80 45x75	60x100 80x80 80x100
N° levels	12/15	15/18/20	15/18/20	15/18/20
Dim Ext LxP cm	145x164	145x164	170x154	205x180
H (cm)	207	230	230	230
H tot (cm)	246	270	270	270
kg	650	1100	1350	1800
Burner	Frontal	Frontal	Frontal	Frontal
Kcal/h	45.000	45.000	55.000	65.000
KW/h	52	52	64	76
KW (burner)	2,5	2,5	2,5	3
KW (resistors)	36	36	48	70
Tension	400v 50hz 3PH	400v 50hz 3PH	400v 50hz 3PH	400v 50hz 3PH
Structure	inox 430	inox 430	inox 430	inox 430
N° pieces	2	2	2	3
Heat exchanger	inox 310s refrattario	inox 310s refrattario	inox 310s refrattario	inox 310s refrattario
Air cycle	Vertical	Vertical	Vertical	Vertical

COMMANDES

ÉLECTROMÉCANIQUE



ÉCRAN TACTILE



Permet :

- Accès bonus à INDUSTRIE 4.0
- Onduleurs
- Possibilité de régulation d'air (10 vitesses)
- Stockage de recettes et analyse de données à 100 %

ALIMENTATION

Dans les fours INDUSTRIA, le brûleur est placé dans la partie avant, une solution optimale pour la fonctionnalité, l'entretien et le rendement thermique.

L'alimentation peut être :

Avec brûleur diesel, méthane ou GPL (1)

Avec résistances électriques en céramique (2)

Combustible solide (pellets)



LA PORTE

Épaisseur élevée

Acier inoxydable satiné

Double vitrage

Cavité interne pour éviter la surchauffe

Poignée spéciale en téflon

Charnière réglable

Mouvement sur bagues autolubrifiantes en laiton



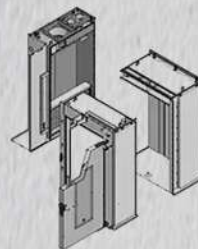
STRUCTURE PRÉ-ASSEMBLÉE

La structure est robuste et entièrement soudée ;

Le four est composé de 2 ou 3 pièces semi-assemblées (selon modèle).

Avantages :

- * Grande durabilité dans le temps ;
- * Aucune fuite d'air ;
- * Simplicité et rapidité de montage sur chantier .
- * Capacité à passer à travers n'importe quelle porte standard de 95 cm.



BRÛLEUR AVANT

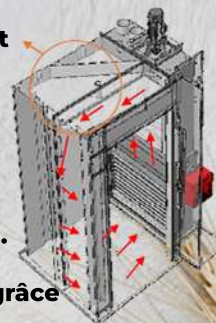
CUISSON UNIFORME ET CIRCULATION D'AIR PARFAITE :

- * Le four dispose de la meilleure circulation d'air possible, de bas en haut,
- * pour reproduire l'effet de sol recherché, typique des fours à soles, même sur le four rotatif .
- * La cuisson est parfaitement uniforme pour chaque plateau du chariot et dans chaque partie de celui-ci .
- * Le double flux d'air ascendant (avant et arrière) est régulé par des fentes.

Cavité supérieure pour une circulation d'air parfaite, de bas en haut

ENTRETIEN ET ACCESSIBILITÉ FACILE

- * Tous les composants nécessitant un entretien sont facilement accessibles .
- * L'échangeur de chaleur est positionné à l'avant, à l'intérieur d'une porte dédiée .
- * L'échangeur de chaleur et le vaporisateur peuvent être entièrement inspectés grâce au retrait facile de la protection en acier, directement à l'intérieur de la chambre .
- * Le four Rotor Industria est idéal pour les installations entre 3 murs ou en série avec d'autres fours sans perdre d'espaces de travail utiles.



PRODUCTION DE CHALEUR INNOVANTE ET À FAIBLE CONSOMMATION

L'échangeur de chaleur est réalisé en acier réfractaire spécial Aisi 310s de grande épaisseur, résistant aux températures élevées.

Sa structure INVERSÉE et INNOVANTE permet de conserver la chaleur à l'intérieur plus longtemps que tout autre four du marché, ce qui signifie que le brûleur s'allume beaucoup moins fréquemment et cela entraîne des économies d'énergie considérables ;

Le nombre élevé et la taille des tubes à section circulaire permettent d'excellentes performances

CUISEUR VAPEUR

L'introduction de vapeur dans la chambre dans les premières minutes du processus de cuisson des produits levés contribue à développer la structure et à dorer la surface extérieure de ceux-ci.

Le puissant vaporisateur positionné à proximité de l'échangeur de chaleur garantit une production de vapeur abondante même en présence d'un cycle de travail continu, des temps de récupération rapides et une distribution uniforme sur l'ensemble du chariot.

Le cuiseur vapeur est composé d'un vase d'expansion et de 9 éléments modulables, faciles d'accès, avec des sections amovibles pour faciliter l'entretien.

CHARIOT ROTATIF

Notre modèle de four rotatif INDUSTRIA est normalement plus haut que les autres fours rotatifs du marché et permet une PLUS GRANDE SURFACE DE CUISSON avec la même distance entre les plateaux. Le chariot peut être fabriqué selon les besoins du client.

Nos chariots sont équipés de 2 petites vagues aux extrémités de chaque étagère pour éviter la chute des plateaux lors de la manutention.

Les chariots peuvent être fabriqués avec un crochet supérieur, un crochet à plate-forme ou des constructions spéciales selon les besoins.



SYSTÈME DE CROCHET

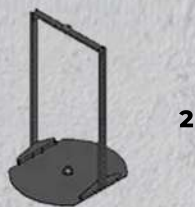
Les fours Rotor INDUSTRIA disposent de différents types d'accrochage :

Crochet classique (1)

Plateforme (2)

Levage automatique (3)

Spécial / sur mesure si nécessaire (4)



5



3



4

