

# FOURS ROTATIFS - ROTARY RACK OVENS - HORNOS ROTATIVOS



## UTILISATION



Cuisson de pains, viennoiserie, pâtisserie.  
Capacité de 90 à 252 baguettes.  
Energie : électricité, gaz ou fioul.

## OPTIONS

Chambre de cuisson tout inox.  
Structure et extérieur inox.  
Variateur de vitesse.  
Tableau de commande électronique programmable.

## CONSTRUCTION

Façade, hotte, extracteur en acier inoxydable.  
Résistances électriques blindées en inox.  
Faisceaux électriques siliconés haute température.  
Isolation par panneaux de laine de roche.  
Double vitrage 8 mm, verre trempé "Securit".  
Rampe d'accès inox 400 mm.  
Réversibilité de la porte et des commandes  
(à préciser à la commande).  
Equipé de soupapes pour l'évacuation des buées.  
Echangeur de chaleur tout inox réfractaire (garanti 5 ans).  
2 appareils à buée assurant une parfaite diffusion sur les produits.  
4 turbines de distribution de la chaleur pour une meilleure cuisson.

  
**Angoulvant**  
 La Tradition Moderne

  
**EUROFOURS**<sup>®</sup>

# F O U R S R O T A T I F S - R O T A R Y R A C K O V E N S - H O R N O S R O T A T I V O S

## USE



Baking bread, viennese pastry or confectionary.  
Capacity from 90 to 252 baguettes.  
Heating : electric, gas or fuel.

## OPTIONS

All stainless-steel baking chamber.  
All stainless-steel framework and exterior.  
Speed control for the turbines.  
Programmable electronic control panel.

## CONSTRUCTION

Stainless-steel front, hood and extractor.  
Stainless-steel armoured electric heating elements.  
High temperature siliconed electric wire loom.  
Insulated with rock wool panels.  
Doubled glazed with 8 mm securit tempered glass.  
Stainless steel, 400 mm approach ramp.  
Reversible door and controls (please specify with order).  
Equipped with valves for extracting steam.  
Stainless-steel refractory gas heat exchanger (guaranteed 5 years).  
Two steams units for perfect distribution on the items.  
Four turbines to distribute the heat providing better baking.

## USO



Cocción de pan, bollería o pastelería.  
Capacidad de 90 a 252 barras.  
Energía eléctrica, gas o fuel-oil.

## OPCIONES

Cámara de cocción 100% acero inoxidable  
Estructura y exterior de acero inoxidable  
Variador de velocidad  
Panel de mandos electrónico programable

## CONSTRUCCIÓN

Fachada, campana, extractor de acero inoxidable.  
Resistencias eléctricas aisladas de acero inoxidable.  
Haces eléctricos siliconados alta temperatura.  
Aislamiento mediante paneles de lana de roca.  
Doble acristalamiento 8 mm, vidrio templado.  
Rampa de acceso de acero inoxidable 400 mm.  
Reversibilidad de la puerta y de los mandos (a indicar en el pedido).  
Equipado con válvulas para la evacuación de los vapores.  
Intercambiador todo de acero inoxidable refractorio (garantizados 5 años).  
2 generadores de vapor que garantizan una perfecta difusión sobres los productos.  
4 turbinas de distribución del calor para una mejor cocción.

### Chauffage électrique

### Puissance - Power - Potencia

### Electric heating system - Calentamiento eléctrico

Supports - Trays - Bandejas	kW	calorifique caloric calórica	Dim. L x P x H cm	kg	Type Model Modelo
40 x 80 - 46 x 66 - 46 x 80	42	40	1300 x 1400 x 2200	930	NGE 108 (1)
40 x 80 - 60 x 80	52	50	1500 x 1500 x 2200	1100	NGE 144 (1)
80 x 80	60	58	1600 x 1750 x 2200	1250	NGE 180 (2)
80 x 100 - 75 x 90 - 60 x 110	71	69	1600 x 1750 x 2200	1250	NGE 216 (2)

### Chauffage fuel ou gaz

### Fuel or gas heating system - Calentamiento a gasoleo o gas

Supports - Trays - Bandejas	kW	calorifique caloric calórica	Dim. L x P x H cm	kg	Type Model Modelo
40 x 80 - 46 x 66 - 46 x 80	2	71	1300 x 1500 x 2200	1230	NG 108 (1)
60 x 80	2	90	1500 x 1560 x 2200	1320	NG 144 (1)
80 x 80	2	110	1600 x 1950 x 2200	1480	NG 180 (2)
80 x 100 - 75 x 90 - 60 x 110	2	110	1600 x 1950 x 2200	1480	NG 216 (2)

(1) : Accrochage haut de série / hooker system / Enganche abajo.

(2) : Plateau de rotation série / Rotary base systematically fitted / Plataforma de rotación de serie.



Photos non contractuelles, Eurofours se réserve le droit de modifier sans préavis l'esthétique et les données techniques de ses matériels.

Imp. GANTIER, 03.27.33.53.34 - AD082



577, rue Célestin Hennion 59144 Gommegnies France  
Tél. 33.(0)3.27.28.18.18 Fax 33.(0)3.27.49.80.41  
http://www.eurofours.com e-mail: infos@eurofours.com