

Rotary Rack Convection Oven

Four à Convection à Chariot Rotatif

Horno Rotativo de Convección

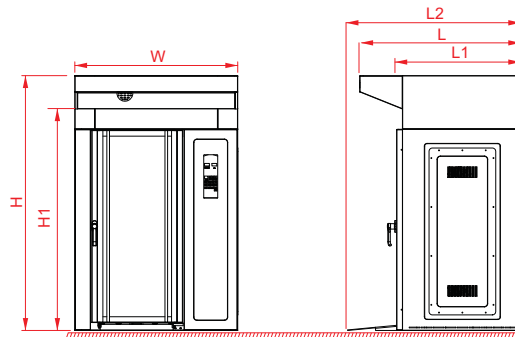


22





Model / Modèle / Modelo	Unit / Unité / Unidad	PMRC 15
Number of trays Nombre de Plateau Número de bandejas	pcs pièce PC	15
Dimensions of trays Dimension Plateau Las dimensiones de las bandejas	cm cm cm	40x60 46x66*
Distance between trays Distance entre les Plateaux Distancia entre bandejas	mm mm mm	80
Width (W) Largue (W) Anchura (W)	mm mm mm	1220
Length (L) Longueur (L) Longitud (L)	mm mm mm	1220
Length (L1) Longueur (L1) Longitud (L1)	mm mm mm	940
Length (L2) Longueur (L2) Longitud (L2)	mm mm mm	1310
Height (H) Hauteur (H) Altura (H)	mm mm mm	1910
Height (H1) Hauteur (H1) Altura (H1)	mm mm mm	1660
Max. temperature Max. température Max. temperatura	°C °C °C	300
Control system Système de controle Sistema de control		Analogue or digital Analogique ou numerique Análogica o digital
Energy source Source Energie Fuente de energía		Electric Electrique Electricidad
Electrical power Puissance Electrique Energía eléctrica	kW kW kW	35
Voltage Tension électrique Voltaje	V/Hz V/Hz V/Hz	380 / 50
Weight of oven Poids du four Peso del horno	kg kg kg	360



* On request.
* Sur demande.
* Bajo pedido.

cm	inch (")
40x60	16x24
46x66	18x26



Rotary Rack convection oven is particularly suitable for baking of baking pastry products, gastronomy products and big or small bread. It is useful for confectioners, restaurants and hotels. Heat distribution on the product is obtained through the forced circulation of heated air, by means of three pcs fans. This oven has a very good uniformity of baking and vaporizer placed inside the baking chamber. High quality insulation ensures energy saving. It is only produced with electricity.

- Steaming system
- Height of entrance ramp: 47mm.
- Rotary platform for trolley
- Double glass door
- Ergonomic door handle
- Uniform baking
- Compact dimensions
- Illumination system
- Chimney and exhaust fan
- Completely made of stainless steel



Le mini four à convection est conçu pour la production de pâtisseries, douceurs, petits douceurs, sandwich et dans les pâtisseries, restaurants, hôtels et boulangeries. Grâce aux tris ventilateurs qui se trouvent à l'intérieur, la circulation de la chaleur est faite d'une forme uniforme et d'une répartition homogène. Il y a une économie d'énergie grâce à l'isolement de la chaleur. Il fonctionne avec l'électricité.

- Système à la vapeur
- Hauteur de la rampe d'entrée: 47 mm.
- Plateforme rotative pour chariot
- Vitre double
- Poignée de porte ergonomique
- Cuisson uniforme
- Occupe peu d'espace
- Système d'illumination
- Cheminée et échappement
- En acier inoxydable



La características principales de este horno rotativo de parrilla de convección es adecuado para la cocción de productos de pastelería, productos gastronómicos y pan grande o pequeño. Es útil para los pasteleros, restaurantes y hoteles. Se obtiene una distribución del calor a través del producto por medio de la circulación del aire caliente, a través de ventiladores. Este horno tiene muy buena uniformidad de hornear y vaporizador que esta colocado dentro de la cámara de cocción. El aislamiento de alta calidad garantiza el ahorro de energía. Sólo se produce con electricidad.

- Sistema de vapor
- Altura de rampa: 47 mm
- Plataforma rotativa para el carro
- Puerta de doble cristal
- Puerta de mango ergonómico
- Hornea uniformemente
- Diseño con dimensiones compactas
- Iluminación interna
- Chimenea y ventilador de salida
- Fabricado completamente en acero inox