

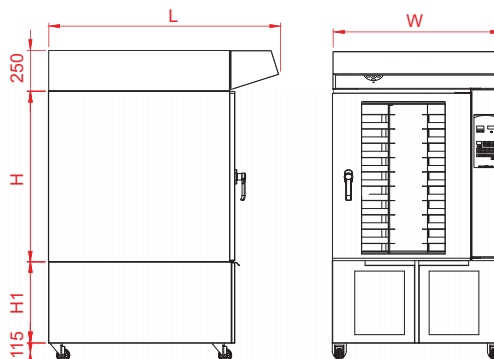
Rotary Rack Convection Oven

Four à Convection à Chariot Rotatif

Horno Rotativo de Convección



20





| Model Modèle Modelo | Unit Unité Unidad | PMRC 5D | PMRC 10 | PMRC 10G |
|---|--|---|---|-------------------|
| Number of trays Nombre de Plateau Número de bandeja | pcs pièce PC | 5+2 | 10 | 10 |
| Dimensions of trays Dimension Plateau Las dimensiones de las bandejas | cm cm cm | 40x60 46x66* | 40x60 46x66* | 40x60 46x66* |
| Distance between trays Distance entre les Plateaux Distancia entre bandejas | mm mm mm | 80 | 80 | 80 |
| Width (W) Largeur (W) Anchura (W) | mm mm mm | 1050 | 1050 | 1050 |
| Length (L) Longueur (L) Longitud (L) | mm mm mm | 1250 | 1300 | 1450 |
| Height (H) Hauteur (H) Altura (H) | mm mm mm | 1300 | 1300 | 1450 |
| Sistema de control Control system Système de Contrôle | | Analogue, Digital or Touch Screen Analogique, Numérique ou Ecran tactile Análogica, digital o pantalla táctil | | |
| Energy source Sources d'Énergie Fuente de energía | | Electricity Électrique Electricidad | Electricity Électrique Electricidad | Gas Gaz Gas |
| Electrical power Puissance Électrique Energía eléctrica | kW kW kW | 13,5 + 4,5 | 24 | 1,5 |
| Voltage Tension Voltaje | V/Hz V/Hz V/Hz | 380 | 380 | 220 |
| Gas consumption / pressure Consommation Gaz / Pression Gaz El consumo de gas / presión | m³/h (bar) m³/h (bar) m³/h (bar) | - | - | 1/ (20) |
| Heating capacity Capacité de Chauffage Capacidad de calentamiento | kcal/h kcal/h kcal/h | - | - | 20000 |
| Weight of oven Poids du Four Peso del horno | kg kg kg | 230 + 120 | 310 | 330 |
| Electrical power for fermentation cabinet Puissance Électrique de la Cabine de Fermentation La energía eléctrica para los armarios de fermentación. | kW kW kW | 3 | 3 | 3 |
| Height of fermentation cabinet (H1) Hauteur de la Cabine de Fermentation (H1) Altura del armario de fermentación (H1) | mm mm mm | 600 | 600 | 600 |
| Weight of fermentation cabinet Poids de la Cabine de Fermentation Peso del armario de fermentación | kg kg kg | 50 | 50 | 50 |

* 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 fans. At the bottom of the oven there is a fermentation cabinet for the yeast having dough. This oven has a very good uniformity of baking and vaporizer placed inside the baking chamber. High quality insulation ensures energy saving. It is produced with electricity and gas.



Le mini four à Convection est conçu pour la production de pâtisseries, petits pains, sandwich et pains à petite quantité dans les pâtisseries, restaurants, hôtels et boulangeries. Grâce aux deux ventilateurs qui se trouvent à l'intérieur, la circulation de la chaleur est faite d'une façon uniforme et est éparpillée d'une façon homogène. Il y a une unité dans la partie inférieure qui permet un milieu humide pour les produits nécessitant une fermentation. Ce four est fabriqué en acier inoxydable. Il y a une économie d'énergie grâce à l'isolation de la chaleur. Il est fonctionné avec de l'électricité et du gaz.



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. En la parte inferior del horno hay un armario de fermentación para la levadura. 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 y gas.