

Convection Oven

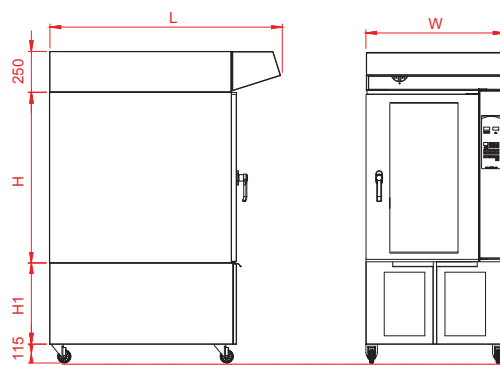
Four à Convection

Horno de Convección





Model Modèle Modelo	Unit Unité Unidad	PMPF 9	PMPF 14	PMPF 9G	PMPF 14G
Number of trays Nombre de Plateau Número de bandeja	pcs pièce PC	9	14	9	14
Dimensions of trays Dimension Plateau Las dimensiones de las bandejas	cm cm cm	40x60 46x66*	40x60 46x66*	40x60 46x66*	40x60 46x66*
Distance between trays Distance entre les Plateaux Distancia entre bandejas	mm mm mm	80	80	80	80
Width (W) Largeur (W) Anchura (W)	mm mm mm	850	850	850	850
Length (L) Longueur (L) Longitud (L)	mm mm mm	1250	1250	1400	1400
Height (H) Hauteur (H) Altura (H)	mm mm mm	1250	2000	1050	2000
Control system Système de Contrôle Sistemas de control		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		Gas Gaz Gas	
Electrical power Puissance Électrique Energía eléctrica	kW kW kW	20	27	1,5	2,25
Voltage Tension Voltaje	V/Hz V/Hz V/Hz	380 / 50	380 / 50	220 / 50	220 / 50
Gas consumption / pressure Consommation Gaz / Pression Gaz El consumo de gas / presión	m <sup>3</sup> /h (bar) m <sup>3</sup> /h (bar) m <sup>3</sup> /h (bar)	-	-	1 / (20)	2 / (20)
Heating capacity Capacité de Chauffage Capacidad de calentamiento	kcal/h kcal/h kcal/h	-	-	20000	30000
Weight of oven Poids du Four Peso del horno	kg kg kg	225	250	275	300
Electrical power for fermentation cabinet Puissance Électrique de la Cabine de Fermentation La energía eléctrica para los armarios de fermentación.	kW kW kW	2,5	-	2,5	-
Height of fermentation cabinet (H1) Hauteur de la Cabine de Fermentation (H1) Altura del armario de fermentación (H1)	mm mm mm	600	-	600	-
Weight of fermentation cabinet Poids de la Cabine de Fermentation Peso del armario de fermentación	kg kg kg	50	-	50	-



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

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



The 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 gas and electricity.



Le 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.



Las características principales del horno de convección es 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 en el producto a través de la circulación forzada del aire caliente, por medio de ventiladores. En la parte inferior del horno hay un armario de fermentación para la levadura. Este horno tiene una muy buena uniformidad de hornear y vaporizador colocado dentro de la cámara de cocción. Aislamiento de alta calidad garantiza el ahorro de energía. Sólo se produce por eléctrica.