

NEW

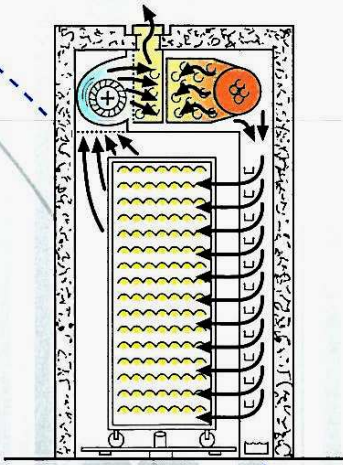
ROTOREAL



Boss 60.80: real innovation



Новая ротационная печь под тележку на 18/20 листов 60x80 с теплообменником, расположенным сверху (версия газ или дизель)



- Новая система выпечки с наименьшим расходом энергии; три вентилятора-центрифуги позволяют обеспечить обильный поток воздуха, который медленно вращается, что гарантирует равномерную и деликатную выпечку
- Теплообменник оптимизирован посредством пересекающихся потоков пара и горячего воздуха (50.000 Kcal/h установленная мощность)
- Габаритные размеры данной печи меньше в сравнении с другими ротационными печами, однако, изоляция печи увеличена на 20 мм по сравнению с моделями серии SP.
- Печь может быть установлена в помещении высотой 2600 мм
- В стандартной комплектации печь снабжена вращающейся платформой (нижний привод) для удобства загрузки/выгрузки тележки, а также предусматривается возможность использования тележек под серию печей SP с фиксацией на крюк.
- Пароувлажнение всегда готово и эффективно, т.к. его потоки постоянно пересекаются с циркулирующим горячим воздухом
- Легкая установка и обслуживание печи благодаря размещению всех механических частей на фронтальной стороне, что дает возможность компактно использовать площадь и вплотную приставлять печь по трем ее сторонам.
- Прочная ручка двери с системой закрытия на две позиции, дверные прокладки изготовлены из нержавеющей стали.

New rotating trolley oven, gas or gasoil heated, for the baking of 18 or 20 trays 60x80, with heat exchanger on top



- New baking system with a very low consumption, with four centrifugal fans: great quantity of low speed-air, warranty of gentle and baking uniformity.
- Heat exchanger optimized by the crossed directions of the fumes and hot air (50.000 Kcal/h installed).
- Reduced overall dimension comparing other rotating trolley ovens in spite of an increasing of 20 mm of insulation compared to the SP series.
- It can be installed in premises of 2600 mm of height: no maintenance required on the top side.
- As standard rotary platform for the trolleys easy to load and unload, with possibility to use trolleys with hook on top of the SP series.
- Steamer crossed by the hot air circuit so always ready and efficient.
- Easy maintenance thanks placing all mechanical parts on the front side, possibility to lean the oven on 3 sides.
- Strong door handle with double locking system and stainless steel gaskets.

