



FORNO MINIROTOR A GAS O ELETTRICO MOD. ISCHIA CON CAMERA ELETTRICA

CARATTERISTICHE GENERALI:

Questo forno è stato progettato per consentire una elevata produzione permettendo un risparmio energetico del 40% rispetto ai consumi dei forni tradizionali.

La camera ed il frontale sono costruiti interamente in acciaio.

Il carrello rotativo consente l'uniformità di cottura di tutto il prodotto e le ridotte dimensioni fanno del MINIROTOR MOD. ISCHIA CON CAMERA ELETTRICA un forno per tutte le esigenze e necessità.

La scelta del MINIROTOR MOD. ISCHIA CON CAMERA ELETTRICA, fa sì che il forno abbia una maggiore capacità produttiva.

Funzionamento con bruciatore a gas atmosferico o con resistenze corazzate.

La versione a gas è completa di bruciatore atmosferico.



FORNO BABYROTOR A GAS O ELETTRICO PER PASTICCERIA E PANETTERIA

Il Forno BABYROTOR è versatile e compatto.

Apparato termico posteriore con accesso ai bruciatori sul lato sinistro o con alimentazione elettrica.

Funzionamento con bruciatore gas pressurizzato o con resistenze elettriche corazzate.

Viene costruito in tre versioni:

Forno rotativo con camera di cottura per carrello girevole estraibile.

Forno con camera elettrica (cielo e platea indipendenti) installata nella parte superiore della camera di cottura.

Forno con cella lievitazione elettrica installata nella parte superiore della camera di cottura.

