



## FORNO ROTOR A GAS O ELETTRICO PER PASTICCERIA E PANETTERIA MOD. MEVAP

I forni rotativi grazie alla loro facilità di conduzione, sono adatti ad essere installati in qualsiasi laboratorio di panetteria e pasticceria.

Lo scambiatore di calore sfrutta al meglio il calore prodotto dalla combustione e permette una cottura più regolare con minor consumo.

Camera di cottura e facciata in acciaio inox, pannellatura esterna in lamiera preverniciata.

Pannello comandi elettromeccanico, o digitale.

Funzionamento con bruciatore a gas pressurizzato o con resistenze elettriche corazzate.

Sistema di aggancio carrello: Aggancio superiore.



## FORNI ELETTRICI PER PANE

La nostra produzione si arricchisce, inoltre, di forni elettrici per pane statici a camere sovrapposte o monoblocco con porte ribaltabili ed, a richiesta, con schede parzializzatrici che consentono di risparmiare il 25% sui consumi elettrici.



### COSTRUZIONE:

Camere di cottura in acciaio inox.  
Sistema di vapore per caduta.

### ISOLAMENTO TERMICO:

Ottenuto con materiale ad alto potere coibentante.

A richiesta può essere costruito su misure fornite dal cliente

A richiesta può essere costruito su misure fornite dal cliente

